DIGITAL EDITION
Aprile 2019 · anno XXXIII · n. 268

Italia a Tavola

Grana Padano Dop
Sempre più controlli per garantire qualità



RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

il direttore

Alberto Lupini



Fare rete e insistere sulla sicurezza per combattere il lavoro nero

Identità e sicurezza. Erano questi i temi su cui avevamo organizzato il nostro evento del Premio Italia a Tavola ad Artimino e questi sono i temi che sono stati affrontati da alcuni dei più importanti rappresentanti del nostro mondo, a partire dal ministro delle Politiche agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio. Che cosa bisogna fare? Bisogna fare rete. Bisogna fare rete tra imprese, tra associazioni, tra istituzioni, perché dobbiamo valorizzare il nostro modo di essere identitario di italiani per quanto riguarda la ristorazione e per quanto riguarda il mondo dell'accoglienza.

Questo significa avere rispetto delle nostre tradizioni, rispetto della nostra cultura, valorizzare i nostri prodotti. E per fare questo è assolutamente indispensabile avere sicurezza. Sicurezza nelle procedure, sicurezza negli alimenti che vengono conservati e sicurezza in quello che viene proposto.

E da questo punto di vista anche l'Italia è il Paese forse più avanzato in Europa. Dobbiamo lavorare su questa strada, dobbiamo cercare di risolvere al meglio quelle che sono comunque quelle che sono le problematiche che abbiamo intorno. Insistere sulla sicurezza vuol dire avere a che fare con procedure, con norme che possono essere europee, possono essere italiane, ma soprattutto bisogna avere la possibilità di lavorare al meglio.

E sicurezza è anche combattere il lavoro nero e quindi risolvere una volta per tutte quella che è l'aberrazione tutta italiana per cui il mondo dell'Horeca non può oggi disporre di strumenti assolutamente indispensabili come sono i voucher.

E questo è un messaggio forte che è uscito dal convegno di Italia a Tavola ad Artimino: ristoranti e alberghi rivendicano la possibilità di poter lavorare al meglio per combattere il lavoro nero. Già i primi dati di queste settimane di applicazione del reddito di cittadinanza da un lato e dell'esclusione dei voucher dall'altro, hanno dato l'idea di una grande crescita del lavoro nero. Questo non va bene. Non va bene per nessuno, non va bene nemmeno per le imprese. Dobbiamo assolutamente lavorare perché questo sia risolto.

Gli obiettivi di valorizzare i nostri prodotti e contrastare il malcostume del lavoro nero sono emersi nell'ambito dell'evento annuale, che quest'anno è tornato in Toscana per celebrare la cucina del '600



Per i tuoi commenti cerca il codice 60062 su www.italiaatavola.net

In copertina



Il Consorzio Grana Padano riunisce 128 caseifici produttori, 149 stagionatori e autorizza 209 aziende a confezionamento e porzionatura del formaggio

Sommario



Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)

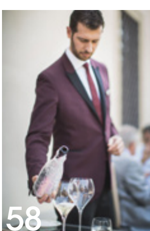

22


24

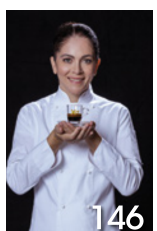

29


42


56


58


74


146


158


162

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.
Questo simbolo indica che c'è un video

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Gestiamo al meglio il turismo È la nostra risorsa più grande

Siamo alla vigilia dell'apertura della nuova stagione turistica in Italia, ed è stato da poco reso noto da parte della Jfc il valore della tassa di soggiorno incassata dalle strutture d'accoglienza italiane nel corso del 2018. L'agenzia che svolge attività di consulenza turistica per i nostri enti istituzionali e amministrazioni locali lo ha stimato in una quota superiore al mezzo miliardo di euro, cifra che nell'anno in corso verrà di gran lunga superata. Questo, per tutto il nostro "indotto", è un dato che conforta certamente e fa capire quanto il turismo sia importante ed essenziale per la nostra bella Italia.

Più volte ho affermato, anche tra le pagine di Italia a Tavola, che se ben sostenuta, con piani condivisi di sviluppo e di supporto, l'Italia potrebbe "reggersi in piedi" solo grazie a turismo ed enogastronomia. D'altra parte esiste però il grave pericolo di una degenerazione turistica, già in atto per alcune nostre città storiche come Venezia, Firenze, Roma ed altre ancora, una violenza su territori, infrastrutture e mete di destinazione che emargina i residenti (coloro che non lavorano nell'indotto) portandoli ad essere vittime del turismo "consumistico" e di massa.

Ben vengano i "tornelli" a Venezia, i ticket d'ingresso alle città d' arte o la tassa di sbarco in Sardegna già ventilata dalle autorità locali; io personalmente, in rappresentanza della Federazione italiana cuochi - composta da addetti ai lavori e quindi fonte di indotto lavorativo - non condivido questa "imposizione onerosa" sulle distintività dei nostri luoghi, delle bellezze naturali, della storia e del nostro patrimonio artistico del nostro Paese; tuttavia, qualora servisse a migliorare e accrescere un turismo migliore sotto ogni punto di vista, si potrebbe acconsentire a queste direttive e tollerare di conseguenza i disagi inevitabili dell'ospite, a volte poco sensibile e poco attento alle incurie da lui causate.

Una nuova stagione turistica significa nuovi indotti, ottenibili anche con tasse per migliorare la qualità dell'offerta. Ma non approfittiamone, cerchiamo di trarne vantaggi concreti



Non voglio fare paragoni con la gestione dei flussi turistici di una grossa città, ma gli eventi e i Congressi Fic che noi creiamo "ad hoc" sono esempi virtuosi. Gestiamo spostamenti, giri ed escursioni di piacere, eventi professionali e culturali, lavori congressuali e tanto altro, in un modello elaborato con il pieno coinvolgimento delle associazioni territoriali Fic, del nostro ente centrale, delle autorità locali e di aziende private settoriali, tutti sulla stessa lunghezza d'onda, per il buon fine di una attività di "sistema" che accoglie non pochi partecipanti, la cui piena soddisfazione è il termometro del buon lavoro svolto dalla squadra tutta.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60154 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



Il successo di un'associazione

I momenti passati ad Artimino in occasione dell'11° Premio Italia a Tavola hanno fornito complessivamente, secondo me, quattro grandi spunti di riflessione per un'associazione "viva" come la nostra.

Innanzitutto i giovani. Un pilastro fondamentale per Euro-Toques: loro sono il futuro della nostra cucina; un futuro roseo, lo definirei, visto il successo della cena di gala dell'associazione, coordinata da Fabio Silva ma realizzata dai soci under 35, i quali hanno dimostrato non solo talento e abilità, ma anche professionalità nella gestione della serata e negli abbinamenti.

Il secondo macrotema, credo tra i più rilevanti, è la crescita dell'associazione, sotto due diversi punti di vista. Certo quantitativamente, visto che Euro-Toques ha tagliato il traguardo dei 300 associati, incrementando sempre più velocemente le sue fila; a dimostrarlo, le edizioni della Guida ufficiale, anno per anno. Tuttavia l'aspetto di crescita che più vorrei rimarcare è quello qualitativo: con sempre più cuochi desiderosi di entrare a far parte della nostra realtà, io, il consiglio direttivo e i delegati regionali siamo obbligati a fare delle scelte per mantenere alto il livello di Euro-Toques. La garanzia di qualità che ne deriva la si è vista durante la cena di gala di Italia a Tavola ad Artimino, quando molti dei cuochi stellati e bistellati presenti erano soci dell'associazione, la quale - è bene ricordarlo - è l'unica ad avere tutti i tristellati italiani (anche quelli all'estero).

> Giovani promettenti, cuochi di talento, iniziative su iniziative, delegati regionali e chef che da sempre credono nella nostra associazione
> Tutti questi macrotemi sono il motivo del successo di Euro-Toques

Il terzo spunto mi è stato fornito principalmente dall'assemblea nazionale. Tutto il consiglio direttivo, insieme ai soci, ha voluto tirare le somme sia del bilancio 2018 - positivo - sia di uno degli aspetti più importanti per l'associazione, gli eventi. Proprio questi dimostrano il dinamismo che contraddistingue Euro-Toques: più di 50 le iniziative svolte durante l'anno passato, molte delle quali, riuscite, verranno riprese nel corso del 2019.

Quarto ed ultimo tema sul quale desidero tornare, quello del ruolo del delegato regionale, che i nostri "rappresentanti" in tutta Italia stanno prendendo sul serio, facilitando innanzitutto il contatto tra la direzione e il singolo associato, aiutando nell'inserimento dei nuovi chef in Euro-Toques, promuovendo iniziative e portando alto il nome della Cucina italiana e i valori che da sempre la nostra associazione garantisce.

In pochi giorni siamo riusciti, insomma, a tracciare una mappa più che sana di una realtà costantemente in crescita. Delegati, new entry e giovani fanno di certo la loro parte in questo, ma mai bisogna dimenticare chi è con noi da tanto tempo, chi nella nostra associazione ha sempre creduto. Mi riferisco a soci come Matteo Sangiovanni, che con i cuochi del Team Costa del Cilento - Euro-Toques ha realizzato il light lunch conclusivo dell'evento ad Artimino, dimostrando come le materie prime e le tradizioni del proprio territorio, grazie all'abilità e ai valori di noi membri Euro-Toques, possano diventare alta Cucina italiana.

Enrico

Per i tuoi commenti cerca il codice 60331 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Comporre il piatto al tavolo Vecchia moda o attrattiva social?



Sporzionare un pesce, mantecare una pasta, realizzare un dolce ad esempio. Vedere all'opera con maestria un competente professionista di sala fa parte sempre più di quell'esperienza che arricchisce il piacere gustativo, con fascino e attrattiva per il cliente.

Vedere dal vivo una gestualità che solitamente è avvolta nel mistero delle cucine, i tempi, gli strumenti che vengono utilizzati, pone il cliente in uno status di privilegio, coccolato e appagato. Certo, bisogna essere preparati, professionali soprattutto; il cliente sarà predisposto a guardare tutti i nostri movimenti, e non avrà remore a formulare le più varie domande sul nostro operato.

> Nei ristoranti è tornato di tendenza rifinire o comporre una portata al tavolo, di fronte al cliente. Negli anni '70 questa pratica era un must e la vediamo pian piano riaffacciarsi nella ristorazione moderna

Per i tuoi commenti cerca il codice 60321 su www.italiaatavola.net

Consiglio sempre di motivare e comunicare quello che stiamo facendo, con parole chiare ed esaustive proprio durante l'operazione di fronte all'ospite. Di certo saremo bene allenati, in collaborazione con la cucina, per non commettere nessun errore di spiegazione degli ingredienti o nella composizione del piatto.

Finire o realizzare la portata in sala susciterà curiosità anche fra gli altri commensali del ristorante che saranno spinti a provare il medesimo piatto. Ovviamente tutto ciò rientra anche in quello che è il marketing attuale della ristorazione.

Sarebbe un errore non approfittare dell'opportunità di una clientela che sempre più registra foto e video da condividere con un pubblico molto più vasto di quello a cui siamo abituati. In questo caso i "social addicted" potranno godere di una preparazione live, ad arricchire la loro presenza sul web, e il nostro ritorno di immagine.

Marco Reitano



Valerio Beltrami
Presidente Amira



Portatori di piatti? Non solo La sala vale il 51% dell'esperienza

Prima di parlare del servizio di sala, tengo a precisare che alcune regole - anche se siamo nel 2019 - non sono cambiate e non cambieranno mai. Non ci si può mai dimenticare che lo scopo del nostro mestiere è il cliente. La prima impressione che il cliente riceverà all'ingresso del locale sarà quella che lo predisporrà più o meno favorevolmente al consumo e all'eventuale ritorno nel tempo. E la prima impressione riguarda l'accoglienza.

È vero che oggi non possiamo restare ancorati a quelle regole che ci hanno insegnato i nostri vecchi maestri capi servizio negli anni '70: oggi si trovano infatti mise en place con coltello e forchetta appoggiati al centro del tovagliolo, posizionati storti, le forchette con i rebbi girati, stoviglie con forme particolari, servizi al guéridon quasi ovunque spariti, anche se molto apprezzati ove esistono ancora. Ma non possiamo dimenticare che la pulizia, l'abbigliamento, la cortesia del personale, le conoscenze - non solo culinarie, vinicole e linguistiche ma anche culturali - sono la base di questo magnifico mestiere.

Quante volte entriamo in un locale e non troviamo nessuno che ci accolga, ci saluti, ci accompagni al tavolo, sappia stimolarci a ordinare e consumare alcuni piatti.

Ho voluto ribadire questo concetto perché oggi non dobbiamo e non possiamo dimenticare le basi del nostro lavoro. Una convinzione attuale va poi necessariamente cambiata, dobbiamo combattere affinché cambi: chi lavora in sala non è un banale "portatore di piatti". L'artefice della riuscita di una bella serata non è infatti solo lo chef. Il cameriere sa parlare diverse lingue, conosce il mondo del vino, sa consigliare, gestisce problemi di intolleranze e allergie... insomma, è preparato a 360°. Proprio il Maestro Gualtiero Marchesi, poco prima di lasciarci, durante una tavola rotonda ha affermato che la sala vale il 51% e la cucina il 49%, perché se in sala non c'è chi sa valorizzare il lavoro della cucina è tutto tempo perso.

Seppure il lavoro in sala sia cambiato, non deve perdere il suo valore: servire in sala è molto più che portare piatti, è completare un'esperienza, comunicare ciò che inizia in cucina

Non è un caso che i migliori camerieri siano italiani e - purtroppo - trovino lavoro all'estero: questo accade non perché manchi il lavoro in Italia, quanto perché questa professione qui è poco pagata e poco qualificante. Quanti ristoratori investono maggiormente sullo chef, non dando peso a chi sta in sala, pensando: "Tanto per portare un piatto, cosa ci vuole?".



Concludo facendo mia una frase di Marta, Enrica e Dominga Cottarella, grandi produttrici di vino, ma anche fondatrici di Intrecci, scuola di alta formazione per la sala: «Il cliente si serve in sala, quindi la sala serve».

Per i tuoi commenti cerca il codice 60117 su www.italiaatavola.net



Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo



Cibo, vino, design, moda Milano tra le capitali d'Europa

Anche quest'anno la settimana del Salone del Mobile, la Design Week - anche in accostamento alle altre settimane tematiche organizzate a Milano - ha fatto centro: per le presenze in città, per le manifestazioni parallele del fuori salone, per il giro d'affari generato e per la risonanza a livello mondiale della sua unicità. Un successo determinato in primis dalla capacità della città di rispondere efficacemente alle aspettative di ogni genere di ospite.

In Italia ci possiamo vantare di destinazioni eccellenti quali Portofino, Capri, Firenze, Taormina, Venezia, Roma, solo per citarne alcune (in ordine sparso, ma neanche troppo), che però non possono essere paragonate a mete quali Parigi, Londra, Barcellona, Amsterdam, Berlino. Ma Milano sì. Oggi si può permettere di competere con le più importanti capitali del turismo europeo e mondiale.

Sotto l'aspetto di "destinazione" scopriamo che è facilmente raggiungibile con ogni mezzo; offre storia, arte, architettura, cultura, oltre a tendenze, lifestyle, una sky-line moderna, un look invidiabile, servizi efficienti e funzionali; un'offerta alberghiera e ristorativa con nomi tra i più rinomati a livello mondiale (le prime aperture in Italia dei grandi gruppi alberghieri sono sempre a Milano).

> La Design Week offre l'occasione di valutare il percorso fatto dalla città di Milano per accoglienza e turismo: la città si dimostra all'altezza delle capitali europee

Ma è più giusto correre da soli e isolati, quando si è convinti di poter arrivare a destinazione, lasciando indietro le zavorre, o bisogna fare sistema sempre e comunque, anche quando si sa di non poter contare sulle forze altrui?

Nessuno ha la risposta, ma di certo chi ci crede e si sente simile può aiutarsi, mentre chi pensa solo di potersi attaccare al carrozzone per essere trainato è giusto che venga lasciato indietro. La città metropolitana di Milano e la Regione Lombardia stanno dimostrando di parlare la stessa lingua, quanto a impegno e sforzi da affrontare, convinti di poter raggiungere i risultati auspicati. Milano ha bisogno della Lombardia e la Lombardia ha bisogno di Milano: credono in un obiettivo comune. Ahimè, non sempre si può dire lo stesso per altre istituzioni nazionali ed europee.

Anche le associazioni devono spesso affrontare questo dilemma e non è facile capire quale sia la giusta direzione, soprattutto per chi ha la responsabilità di rappresentare tutti. Chi fa parte di un gruppo deve condividerne lo spirito e gli intenti comuni e non può decidere in autonomia, di andare per la sua strada; a meno che non lo faccia con un obiettivo personale ponendosi quindi fuori dal gruppo. Ma chi un gruppo lo guida non può allontanarsi dalla strada maestra, anche a costo di perdere lungo il cammino chi non condivide gli stessi obiettivi. Se si incontrano ostacoli bisogna avere la capacità e il coraggio di superarli, anche a costo di scelte impopolari se questo serve al bene comune.

È troppo facile volere "appartenere" solo per poter godere di immagine e vantaggi e allo stesso tempo muoversi in autonomia per conquistare credito personale, dimenticandosi delle responsabilità assunte quando ha deciso di far parte di un'organizzazione basata su principi etici e professionali da condividere. Quando Milano ha deciso di lanciarsi nell'importante progetto di rinnovamento per poter competere e sopravvivere nel competitivo scenaro Europa non ha guardato in faccia niente e nessuno e, al momento, sta riuscendo nel suo intento.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60322 su www.italiaatavola.net

Ezio Indiani
Presidente European Hotel Managers Association

Il coperto al ristorante
Una spesa davvero necessaria?

Ultimamente sono stato in alcune pizzerie e ristoranti in cui si addebitavano 3-5 euro per il coperto. So benissimo che purtroppo questa è una voce di addebito usata da molti ristoratori, ma so anche che molti turisti, e non solo, la considerano un fardello inutile, anacronistico e un po' ingiusto. In alcune pizzerie non si capisce perché si debba pagare il coperto, non ti portano né pane né grissini, ti fanno sedere al tavolo a volte senza tovaglia, ti danno un tovagliolo di carta ed un paio di posate d'acciaio di scarsa qualità. L'addebito del coperto sarebbe per il tovagliolo di carta? Per il lavaggio di un piatto ed un bicchiere di scarso valore? Perché ti lasciano usare la seggiola? Io personalmente non sono ancora riuscito a capirlo.

Anche in ristoranti con tovaglia e tovagliolo di stoffa non si riesce a capire perché si debba pagare il coperto; al limite specificare che il coperto copre le spese di uso e lavaggio di piatti e bicchieri. Se l'addebito del coperto è dovuto al pane che ti portano, dovrebbero prima chiederti se lo desideri, così come avviene per ogni altra portata. Stessa cosa si dica per qualche stuzzichino che il cameriere porta in tavola senza che venga richiesto, per poi trovarselo nel conto.

Per pura trasparenza, insieme alla voce "coperto" bisognerebbe specificare cosa esso comprende ed eventualmente lasciare al cliente la scelta: prenderlo oppure no. Sarebbe un po' difficile spiegare al cliente che il coperto comprende praticamente nulla. Il coperto potrebbe avere una sua ragione in ambienti dove c'è un intrattenimento musicale o altri spettacoli: in questo caso potrebbe essere interpretato come addebito per l'intrattenimento.

> Tovaglioli di carta, bicchieri di poco valore, pane e grissini non richiesti o nemmeno serviti. Il coperto è una spesa spesso incomprensibile, il ristoratore dovrebbe garantire trasparenza



Nella stragrande maggioranza dei casi l'addebito del coperto dovrebbe essere incorporato nei prezzi dei piatti proposti. Questo permetterebbe al ristoratore di mantenere la sua profittabilità e al cliente di pagare per quello che prende e non per cose inesistenti o comunque anacronistiche. Dobbiamo essere più trasparenti con i nostri clienti, sia abituali che di passaggio. Togliendo il coperto e ridistribuendo il valore di questo sui vari piatti in menu ne guadagnerebbe tutta la categoria di ristoratori e i clienti si sentirebbero più protetti.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60147 su www.italiaatavola.net





Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



Formazione se c'è professionalità Altrimenti veri barman non si diventa

L'attività più importante del nostro settore è sicuramente la formazione professionale. Fino agli anni '70-'80 praticamente non esisteva. A parte l'infarinatura classica d'impostazione che dava la scuola alberghiera, il mestiere vero e proprio lo si apprendeva facendo la "gavetta", lavorando con tanti maestri.

Dal punto di vista tecnico, i maestri del tempo non erano molto propensi a svelare i loro segreti, perché la conoscenza era faticosamente ottenuta dopo anni di esperienza lavorativa e, secondo loro, non era giusto che il giovane la apprendesse subito, senza fatica e sforzi. Da qui, quella continua fame di apprendere e soprattutto di "rubare" il mestiere con l'occhio, atteggiamento tipico dei barman di una volta. Poi finalmente sono arrivati i famigerati corsi per barman negli anni '80-90, gestiti da chi era in grado, le associazioni professionali, ai tempi forti e ricche di grandi figure del settore.



Attualmente tante informazioni sono disponibili grazie a internet, ma al riguardo c'è anche tanta confusione. Ci sono poi scuole private, accademie brandizzate e sponsorizzate, corsi privati di ogni genere gestiti da chiunque per meri motivi commerciali.

> Corsi online, maestri improvvisati, docenti senza esperienza sul campo: la formazione dovrebbe sempre essere sempre garantita e fatta da chi ne ha le competenze. Non si diventa barman in un attimo

Un prerequisito fondamentale per l'insegnamento in questo settore non deve mai essere scordato: un barman che forma deve essere dotato di tecniche che solo una scuola universitaria può conferire, oltre che possedere una grande esperienza lavorativa così da riuscire a trasmettere la passione per il lavoro, la cultura deontologica e l'etica professionale. Oggi invece alcuni giovani barman si spacciano già come maestri dopo 2-3 anni di master accademici, diventando brand ambassador di qualche azienda e costruendo la propria notorietà sui social. Senza contare poi quanti insegnanti, in particolar modo nelle scuole alberghiere, fanno i docenti senza aver avuto esperienze lavorative (tipico problema italiano).

In questo contesto, però, a rimetterci sono proprio i giovani che vogliono apprendere il nostro mestiere, che credono di poter raggiungere i propri obiettivi in poco tempo. Non si diventa barman in poco tempo, non si diventa maestri di scuola bar in 2-3 anni: questo è il messaggio che vogliamo dare. È giunta anche l'ora di professionalizzare i corsi anche a livello normativo e qui dovrebbe intervenire lo Stato. Chi insegna deve essere in possesso di una certificazione formativa universitaria, di un rispettabile curriculum di esperienze lavorative e di tecniche di comunicazione idonee per l'apprendimento. Per il bene della nostra categoria e il futuro dei nostri giovani cerchiamo di procedere in questo modo.

Per i tuoi commenti cerca il codice 60150 su www.italiaatavola.net

11 Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA





La sfida era ardua: rivivere i fasti medicei per celebrare il connubio tra enogastronomia e turismo e per immaginare nuove sinergie tra agroalimentare e accoglienza. Cuochi, imprenditori, produttori, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e opinion leader si sono ritrovati alla Ferdinanda, ad Artimino (Po), per una tre giorni di confronto, formazione e festa, ormai tradizionale suggello del Premio Italia a Tavola, che da 11 anni dà merito a coloro che rappresentano al meglio il mondo dell'Horeca. Tra i momenti clou: il convegno sull'identità dell'enogastronomia e dell'accoglienza, a cui ha partecipato il Ministro Centinaio; la consegna degli Award di Italia a Tavola e la nomina del primo Ambasciatore del turismo enogastronomico; la cena di gala che ha rievocato l'atmosfera e la cucina di inizio Seicento; le premiazioni dei Personaggi dell'anno; il convegno sulla sicurezza alimentare. Ad impreziosire l'evento ci sono stati anche il lunch in omaggio a Leonardo curato da Silvia Baracchi, la presentazione della mostra fotografica "NoTools_Fork1" di Davide Dutto, il dibattito sulla forchetta come simbolo di cultura, la finale del concorso per barman sulla rivisitazione del Negroni e due masterclass sul vino. Non ultimi per importanza, l'assemblea annuale di Euro-Toques, la cena di gala a cura dei soci under 35 e il lunch realizzato dal Team Costa del Cilento.










Premioiat
MAIN PARTNER
Premio
alia a Tavola
italiaatavola.net
NSOR
sen. Gian Marco Centinaio
Ministro delle Politiche agricole
e del Turismo




Premio
Italia a Tavola
Gino Fabbri









Nicola Cesare Baldrighi, Alberto Lupini, Carmela Colaiacovo, Gian Marco Centinaio, Lino Stoppani, Fabrizio Filippi

Rete turismo-ristorazione
Occasione ghiotta, ora o mai più

«Sono 18 anni che **sento dire che bisogna fare rete, ma quando si fa davvero? Non perdiamo questa occasione**». Questa la riflessione - vera, sentita e velatamente provocatoria - di **Federico Quaranta attorno a cui si è aperto il primo dibattito dell'11° Premio Italia a Tavola**

Il titolo delineava già il focus dell'edizione: "Identità dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il vero volano del turismo". Riuniti, i principali attori della ristorazione, del turismo, dell'accoglienza e dell'agricoltura che hanno risposto agli spunti proposti dal conduttore di Linea Verde, e vincitore del sondaggio di Italia a Tavola nella categoria Opinion leader.

La risposta più attesa è arrivata dal ministro alle Politiche agricole e al Turismo, **Gian Marco Centinaio**: «La rete - ha spiegato - la fanno i territori. Il Ministero ha il dovere di coordinare, accompagnare, unire, lavorare per fare sempre meglio e irrobustire la struttura dell'agricoltura e del turismo affinchè lavorino sempre più a braccetto. Il grosso del lavoro deve tuttavia arrivare dal basso. Penso alla Lomellina che ha unito sotto un'unica realtà le eccellenze del territorio generando un circolo virtuoso di visite turistiche tra arte, cultura, storia, artigianato ed enogastronomia».

«Al contrario - ha proseguito il Ministro - penso all'Oltrepò Pavese che ha un patrimonio enologico (ma non solo) enorme, ma che non riesce ad unirsi sotto un'unica associazione, litiga, discute, marcia verso soluzioni molto separate. L'obiettivo di unire il più possibile sotto la voce turismo molte realtà, come l'agricoltura e la ristorazione, è venuta un anno fa a me e all'attuale ministro dell'Interno Matteo Salvini, quando nelle legislature precedenti sembrava un passo impossibile e sbagliato da compiere».

Territori che sono la storia dell'Italia, antichità e radici, ma che possono essere riutilizzati e promossi con attività nuove e ingegnose. «La geografia - ha detto **Federico Quaranta** - si sta trasformando in opportunità di accoglienza. Il mondo sta cambiando, ma necessita di rapporti e integrazione. Il fattore umano si rivela sempre più fondamentale, ma deve puntare sulla sinergia, ci si deve aprire soprattutto perché il mondo stesso ce lo chiede».

Turismo e ristorazione, mangiare e visitare, hotel e ristoranti. Realtà con una propria identità che devono sempre di più incontrarsi. La volontà degli addetti ai lavori c'è, ma troppo spesso politica, burocrazia e un sistema complesso impedisce di fare realmente il grande passo: «I ristoranti - ha detto **Lino Stoppani**, presidente di Fipe - sono un elemento cruciale per la nostra economia perchè il cibo è un elemento essenziale. Le regole, purtroppo, spesso generano problemi e confusione, ma se ci mettiamo d'impegno a creare un programma univoco e condiviso smetterebbero di essere un ostacolo. Noto asimmetria nel nostro sistema e questo è un male: i ristoranti sono un motore potente per la nostra economia, per i prodotti tipici, per i professionisti, ma bisogna sostenerli e spingerli verso un lavoro proficuo».

A proposito di regole, è intervenuta **Carmela Colaiacovo**, vicepresidente Confindustria Alberghi: «Uno dei maggiori traguardi raggiunti - ha detto - è stato evitare di costringere gli albergatori ad avere tre licenze per ospitalità e ristorazione (più il servizio bar). La ristorazione è il cuore pulsante del settore, per questo bisogna ampliare l'offerta a partire dagli orari di apertura, più ampi e flessibili. Non dobbiamo dimenticare che i nostri professionisti hanno portato l'hotellerie nel mondo e la formazione in questo processo gioca un ruolo molto importante».

A ognuno il suo e l'importanza dei prodotti tipici inseriti all'interno della ristorazione è un tema bollente: «Il territorio, dal quale nasce il prodotto - ha detto **Nicola Cesare Baldrighi**, presidente del Consorzio Grana Padano - è senza dubbio l'elemento essenziale per la nostra attività. Nonostante questo fino a non molto tempo fa nessuno si sarebbe immaginato che l'origine di un prodotto gastronomico potesse avere un tale richiamo. Solo adesso cibo, agricoltura, territorio costituiscono un legame fondamentale. Tuttavia veicolare le nostre produzioni attraverso la ristorazione è complesso perché una volta che il prodotto tipico entra nel sistema-ristorazione esso perde di valore, di identità, di peso, non viene raccontato, smette di essere un traino, un simbolo».

Il convegno ha dato già i primi frutti. **Fabrizio Filippi**, presidente della Coldiretti Toscana, ha raccolto lo spunto di Lino Stoppani e ha spiegato: «Sfrutto l'assist del presidente Stoppani e dico che oggi i ristoranti potrebbero essere non solo uno sbocco importante per i nostri prodotti, ma anche l'anello della catena che deve essere in grado di chiudere il cerchio di valorizzazione del territorio».

Ha chiuso il cerchio il direttore di Italia a Tavola **Alberto Lupini**: «Fipe, Coldiretti, Ais, Fic - ha detto - sono le prime realtà che mi vengono in mente che si sono messie a lavorare sul serio insieme negli ultimi tempi. Loro stanno facendo davvero rete, unendo le forze in varie iniziative. Questa è la chiave di volta per il presente e il futuro del nostro Paese e questo è l'obiettivo per il quale lavoriamo quotidianamente. L'identità di prodotto, di territorio, del lavoro dei professionisti è la cosa più importante perché noi italiani siamo diversi dagli altri Paesi e solo se riusciamo a valorizzare questo nostro modo di essere possiamo mettere a frutto il nostro valore aggiunto».

La tavola rotonda è stata preceduta dalla presentazione di 6 case history italiane che si sono contraddistinte negli ultimi anni per attività di spessore che hanno contribuito alla crescita dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il momento di riflessione è stato coordinato da **Roberta Garibaldi** che ha spiegato quanto «cibo e vino rappresentino sempre di più il motivo principale di un viaggio per i turisti italiani» e quanto questi due elementi «debbano essere sempre di più valorizzati e resi fruibili anche per attirare turisti dall'estero, modificando alcune politiche di gestione e migliorando la propria visibilità».

Alessandra Marini, ospitality manager del Gruppo Antinori, ha raccontato: «Abbiamo alle spalle 600 anni storia, il nostro cuore resta la Toscana e l'Umbria nonostante il marchio sia ormai presente in tutto il mondo. Solo negli ultimi 10 anni abbiamo sperimentato l'apertura al pubblico in tre luoghi strategici della no- ➜

Carmela Colaiacovo, Gian Marco Centinaio e Lino Stoppani

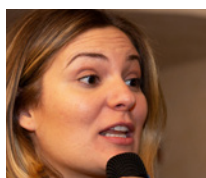




stra realtà. Abbiamo molto da imparare a livello di ospitalità, a partire dal rivolgerci a target di turisti che vogliono vedere come funziona una cantina o vivere esperienze legate all'azienda. I principi sui quali ci basiamo per raggiungere questo obiettivo sono: rappresentanza, relazione, rispetto e responsabilità».



Alessandro Lunelli del Gruppo Lunelli: «Abbiamo tante realtà d'accoglienza - ha detto - ma voglio concentrarmi su quella in Umbria dove abbiamo sviluppato una particolare cantina. Noi offriamo il bello e il buono che, da sempre, è ciò che vuole e cerca l'uomo. Abbiamo coinvolto Arnaldo Pomodoro, uno dei maggiori scultori al mondo, il quale ha costruito una cantina che voleva essere uno scrigno per il food&wine lovers. Lui ha immaginato il Carapace, una cantina scultura, nata dalle mani di uno scultore non per caso. Abbiamo dato vita ad una costruzione rinascimentale che ha coinvolto varie figure professionali.».



Poi **Chiara Pierro**, di Gruppo Pagano-San Salvatore: «Veniamo dal Cilento, i nomi dei nostri vini prendono spunto dai paesi della nostra area e il nostro logo è un tributo agli antichi greci che tanto hanno lasciato alla nostra terra. La nostra forma i comunicazione più diretta è comunque la dispensa San Salvatore. In primis è un ristorante dove le massaie cilentane over 60 sono le chef, che portano avanti una tradizione secolare. Ma è anche un punto vendita dove acquistare le eccellenze del nostro territorio».



Jacopo Poli, della grapperia Poli è entrato nel dna di un altro prodotto caratteristico dell'Italia come la grappa: «Qualche anno fa siamo risaliti alle radici della nostra famiglia - ha detto - e, di conseguenza, anche a quelle della grappa. Abbiamo raccolto libri, bottiglie, documenti che tenevamo in casa e abbiamo deciso di condividerli. Da qui abbiamo capito che la grappa non era legata, come si dice, agli alpini e basta. La sua essenza è meno grezza di quanto si pensi comunemente. Abbiamo aperto, a 25 anni dal primo, anche il secondo museo dedicato mettendo a frutto le esperienze del primo in centro a Bassano che è sì valido, ma molto meno fruibile. Nel secondo museo invece abbiamo parcheggi, servizi e comfort che attirano inevitabilmente il turista».

Dalla grappa alla Provincia di Parma con l'intervento di **Mario Marini**, dei Musei del cibo della Provincia di Parma: «Il nostro è un museo dove conserviamo i principali prodotti enogastronomici della nostra terra. Siamo nati nel 1999 e in 10 anni abbiamo fatto 300mila visite, con numeri in crescita grazie ad un circuito di otto realtà del settore che si sono messe in gioco. Paesaggio e narrazione sono i cardini della nostra attività».





Dalla pianura all'alta montagna con **Nicole Dorigo** di "Sciare con Gusto" in Alta Badia: «La nostra - ha raccontato - è un'iniziativa culinaria che si svolge sulle Dolomiti. Quest'anno abbiamo compiuto 10 anni, ed è l'emblema di quanto possa essere vincente il connubbio sci-gastronomia. Per celebrare il 10° anno abbiamo convocato chef stellati della nostra zona, ma nel corso della storia hanno preso parte quasi cento chef internazionali provenienti da 14 nazionalità. A margine di Sciare con Gusto sono nati altri eventi culinari come Gourmet SkiSafari, Colazione tra le vette, Wine SkiSafari, Roda dles Saus e Sommelier in pista».



E poi ancora vino con **Silvia Loriga**, responsabile eventi del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano: «L'evento "A Tavola con il Nobile" è una sfida tra le 8 contrade di Montepulciano che si sfidano con le massaie che preparano piatti su temi ad hoc ideati dal Consorzio. Giornalisti internazionali girano, intanto, tra le contrade e assaggiano i piatti della tradizione abbinati al vino di Montepulciano. Un evento molto sentito, che dura da 18 anni, e che ha attirato oltre 200 giornalisti fino ad ora». cod 60050

Gli Award di Italia a Tavola

Turismo, enologia, accoglienza, formazione, agroalimentare e artigianato: tanti i settori da cui provengono i premiati di quest'anno con gli Awards. Un modo per riconoscere l'impegno di alcuni rappresentanti dei comparti chiave dell'economia italiana. Persone che contribuiscono a rendere l'Italia un polo sempre più attrattivo e alle quali la nostra testata ha conferito un riconoscimento, come gesto di sprone a proseguire nelle rispettive attività. Ai premiati il direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini, ha consegnato una targa; Nicola Cesare Baldrighi, presidente di Grana Padano, 1 kg di Grana Padano Riserva; Emanuele Rabotti, azienda Monte-Rossa, una Magnum di MonteRossa Coupé, Camillo Pisano di Olio Persiani, una confezione con 4 tipologie di Olio Evo Persiani.



Gian Marco Centinaio "Per la scelta strategica di abbinare la filiera dell'agroalimentare al turismo, come nuova occasione di promozione del Sistema Italia"



Dominga Cotarella "Per il contributo innovativo, attraverso Intrecci, nella formazione e valorizzazione del personale di sala, autentica prima linea del mondo dell'accoglienza"



Alessio Tessieri "Per l'impegno trentennale nella ricerca della qualità nel mondo del cioccolato oggi valorizzato attraverso Noalya"



Carlos Veloso Dos Santos "Per il contributo determinante di Amorim all'ammodernamento tecnologico del comparto enologico"



Franco Torrini "Per una tradizione di argentieri che ha raggiunto i 650 anni di storia e che da sempre si intreccia con l'arte e la cultura della tavola"



Marco Gilardi "Per aver guidato NH Hotel Group nell'offerta gastronomica accessibile a chi soffre di intolleranze alimentari e per la cura e l'attenzione alle esigenze culturali dell'ospite"



Turismo enogastronomico

A Centinaio il ruolo di Ambasciatore

Una delle chicche dell'11° **Premio Italia a Tavola** è stata **la presenza del ministro delle Politiche agricole Gian Marco Centinaio**. Premiato con l'Award, è poi stato **nominato Ambasciatore del turismo enogastronomico**



Un ruolo, il suo, che ha rappresentato una novità di rilievo all'interno delle iniziative dell'annuale evento organizzato da Italia a Tavola.

Quello di Ambasciatore del turismo enogastronomico è un simbolo che da quest'anno Italia a Tavola assegnerà ogni anno ad un personaggio che ha lavorato e si è contraddistinto nelle operazioni di "fusione" di due settori chiave, come turismo e ristorazione.

Non poteva che essere Centinaio il premiato di quest'anno, se non altro perché emblema di un Ministero, come quello delle Politiche agricole e del Turismo, per la prima volta uniti e con un certo "peso" nel programma di Governo giallo-verde.

All'ambasciatore del turismo enogastronomico viene assegnata la forchetta di Caterina de' Medici. La sua figura quest'anno assumeva ulteriore rilevanza in quanto ricorrono i 500 anni dalla sua nascita. Ma è anche sulla forchetta che vale la pena soffermarsi; fu proprio la regina che diffuse l'utilizzo della forchetta nelle principali coorti europee facendo di essa non solo un distintivo di eleganza, ma anche un emblema della cucina. Il Ministro Centinaio ha ricevuto la forchetta dopo essere stato premiato con l'Award di Italia a Tavola in uno dei momenti più suggestivi ed emozionali della due giorni toscana. A lui il compito di onorarla portando avanti progetti, idee e spirito di unione, condivisione, promozione di un settore che deve trainare l'economia italiana. cod 60063

«I turisti - ha spiegato **Gian Marco Centinaio** - scelgono sempre di più l'abbinamento ai luoghi della cultura, ma anche ai luoghi naturali, dove però si possano anche gustare i prodotti del territorio. Tutto questo serve anche per rilanciare aree rurali che senza operazioni di marketing, operazioni di comunicazione rischierebbero di essere dimenticate».

Per fare tutto questo, però, serve innanzitutto imparare a fare rete sul territorio: «Sono convinto che fare rete in questo momento serve. Se si fa rete si è vincenti, si va lontano e si vince contro la crisi economica». Decidere chi debba fare rete non spetta al Ministero, ma è fuor di dubbio che «il Ministero giochi un suo ruolo cruciale». cod 60058

No Tools Fork 1

In mostra ad Artimino la storia della forchetta

di *Renato Andreolassi*

In 26 pannelli tutta la storia della forchetta. Li ha predisposti e presentati il fotografo piemontese **Davide Dutto**. Una bella, originale e interessante mostra, tratta dal progetto "NoTools" dedicato alla forchetta, con al centro la posata che Caterina de' Medici portò alla corte di Francia a seguito delle sue nozze. L'iniziativa è legata alla ricorrenza dei 500 anni dalla nascita della duchessa ed è servita come spunto per lanciare il nuovo titolo di Ambasciatore del turismo enogastronomico, che ogni anno sarà assegnato con la consegna di questa forchetta come "testimone". Il primo ambasciatore nominato è il Ministro Gian Marco Centinaio.

«Perché mangiare con la forchetta - hanno detto **Alberto Lupini** e Davide Dutto - vuol dire avere delle regole precise a tavola». Con il coltello e il cucchiaio è il simbolo di un percorso del cibo.



Alberto Lupini, Davide Dutto e Aldo Cursano

Dutto scrive nella presentazione della mostra ispirata ad un incontro con lo chef Pino Cuttaia: «Il padre usava una forchetta con i rebbi allargati così da prendere più cibo nel grande piatto unico, e condiviso al centro della tavola, dal quale la famiglia Cuttaia mangiava. Con una sola mossa il cibo portato alla bocca con quella forchetta era così il doppio di quello degli altri commensali. Questa posata è diventata per me un simbolo, un testimone silente e quotidiano, quasi invisibile tanto è l'abitudine di usarla. Lì, ho visto l'inizio del mio attuale lavoro, il senso e il valore di quello strumento che per me non è solamente un attrezzo».



Sempre al tema della forchetta Italia a Tavola ha dedicato nel pomeriggio di domenica un confronto-dibattito dal titolo "La forchetta simbolo di cultura dell'Occidente". cod 60055

Sicurezza determinante

Ma l'Horeca non sia vessato dalle leggi



di *Stefano Calvi*

Da una parte c'è la consapevolezza degli addetti al settore che la sicurezza nella ristorazione e nell'hotellerie è una condizione indispensabile e fondamentale. Dall'altra però le leggi che la regolano non devono essere una palla al piede. È quanto emerso nella tavola rotonda dal titolo "Sicurezza, una marcia in più per la ristorazione e l'ospitalità" che ha animato la mattinata del secondo giorno di lavori del Premio Italia a Tavola. Moderata dalla giornalista del Tg1, **Anna Scafuri**, l'incontro ha voluto mettere l'accento su alcune tematiche legate alla necessità di garantire sicurezza al consumatore finale.

Stando alle cifre del Nucleo Anti Sofisticazioni del Carabinieri, su circa 11mila ispezioni nel 2017, circa il 46% sono risultate passibili di sanzioni.

Pietro Noè, direttore sicurezza degli alimenti del ministero della Salute ha spiegato: «Diminuiscono i controlli effettivi, ma aumentano le infrazioni perché i primi sono molto più efficaci di prima. Sicuramente quelli effettuati all'interno di un ristorante hanno un impatto emotivo e mediatico molto evidente, ma dovete tenere presente che i controlli maggiori avvengono a monte, durante tutta la filiera. Il tutto è normato dal Regolamento Ce 178/2002 e dal Regolamento Ce 852/2004. È stato adottato l'autocontrollo, obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare. L'altro acronimo Haccp è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli operatori dei settori post-primari».

Aldo Cusano, vicepresidente vicario della Fipe-Confcommercio: «Dobbiamo salvaguardare il ristoratore - ha detto - i controlli vanno calibrati e devono premiare chi lavora bene. Le istituzioni dove sono per normare le nuove tendenze come quelle, per esempio, dei food-track e dei rider nelle città? Dobbiamo studiare e normare più a fondo le nuove tendenze».

Qualità igienica e sostenibilità ambientale devono andare a braccetto per **Matteo Nevi**, segretario generale Assosistema Confindustria. «Questi due concetti - ha detto Nevi - sono parte integrante di un turismo di qualità. Il mondo della ristorazione e dell'hotellerie deve cercare quei partner certificati che basano la loro attività sulla qualità dell'igiene, ma che al tempo stesso rispettano l'ambiente. Nel nostro settore, ovvero quello delle imprese di produzione, distribuzione, manutenzione e di servizi di sanificazione e sterilizzazione del tessille, esistono delle certificazioni ben chiare che devono essere seguite. Le più significative sono la 14065/2016 e la 14001/2015 che regolano la sanificazione in modo ecosostenibile. Tra i nostri obiettivi c'è anche quello di ridurre al minimo l'impatto del cosiddetto "usa e getta"».

Enrico Derflingher, presidente di Euro-Toques Italia e International, ha messo in campo la sua lunga esperienza in ternazionale. «Confermo - ha detto - che in Italia abbiamo leggi che da altre parti si sognano. Sono convinto che ci vogliano norme per una maggiore tutela del consumatore, ma che bisogna anche evitare i cavilli che intralciano l'attività del ristoratore».

«Mai come oggi - ha detto **Giorgio Antonio Donegani**, tecnologo alimentare ed esperto di nutrizione ed educazione alimentare - la ristorazione è in grado di garantire qualità. Al tempo stesso c'è chi guarda al cibo con troppa ansia.

Dobbiamo stare attenti ai pregiudizi, sollevati anche dai mezzi di comunicazione e renderci conto che i controlli ci sono e garantiscono la necessaria sicurezza. Dobbiamo ricostruire la cultura della sicurezza tra i consumatori perché condizionano il mercato e le sue dinamiche».

A chiudere la tavola rotonda è stato **Antonello Magistà** che ha portato la sua esperienza come maître del Pashà, locale stellato di Conversano (Ba). «Avere una sala sistemata e pulita in tutte le sue parti, un tavolo dove la mise en place viene curata nel dettaglio, sono una situazione direi scontata - ha spiegato Magistà - i contenuti di questo dibattito devono essere nozioni acquisite per ogni ristoratore. Poi la sicurezza si garantisce anche con un personale altamente qualificato e formato, capace, in sala, di informare il commensale sul menu, sugli allergeni e, in particolare, sulla materia prima utilizzata per quel determinato piatto».

Ad anticipare la tavola rotonda sono state le case history, in vari settori, che hanno dimostrato come il tema generale dell'incontro sia parte fondante di un concetto di lavoro che tocca da vicino tutta la filiera.

Roberto Calugi di Fipe ha illustrato il perché della nascita di un vademecum sulle ispezioni, i controlli mirati a garantire sicurezza all'interno dei locali. «L'obiettivo - ha detto - è quello di rendere chiaro un ginepraio di norme che tante volte spaventa l'associato. Addirittura abbiamo simulato alcune ispezioni tramutandole in un utile video tutorial. Vogliamo rendere il tutto più chiaro proprio perché questo settore è in netta ascesa. L'unica nota dolente è l'alta incidenza di irregolarità come dimostrano i dati dei controlli».

Luciano De Sanctis del Consorzio Lavanderie Toscane ha spiegato: «La sicurezza passa dall'igienizzazione giornaliera e l'abbattimento della carica microbica di tutto quello che rappresenta il tessile all'interno di un ristorante o di un hotel. Noi ci prefiggiamo questo grazie alla stretta sinergia di diverse realtà a livello industriale che si sono unite nel consorzio».

Sandro Baldi dell'Associazione Nazionale Banqueting e Catering (Anbc) è stato chiaro: «Ci prefiggiamo, insieme a Fipe, di combattere l'improvvisazione e l'abusivismo. Vogliamo garantire prodotti di eccellenza e di qualità e dare al committente le massime garanzie in termini di affidabilità, professionalità e serietà aziendale».

E poi c'è il tema della tracciabilità dei prodotti. A partire da quelli più "delicati" che provengono dall'acquacoltura. «Sono diversi i punti di forza in tema di sicurezza di questo tipo di allevamento - spiega **Luca Bianchi**, biologo della Fattoria del Pesce, realtà leader di Cassolnovo, in provincia di Pavia - prima di tutto garantiamo la sicurezza del prodotto finito e la qualità nutrizionale dei mangimi somministrati ai nostri pesci. Su tutti le trote, poi anguille e storioni in acqua dolce; orate, branzini e ombrine in acqua salata. In questo caso abbiamo il controllo completo del pesce in tutte le sue fasi di allevamento e, di conseguenza, la tracciabilità totale del prodotto, anche spinato».

L'applauso più grande è arrivato a favore di **Aimo Moroni**, innovatore, grande maestro di cucina che ha messo al servizio dei presenti, tramite una video intervista trasmessa in sala tra le case history, la sua sapienza nella gestione delle materie prime. «La tecnologia di oggi ci permette di fare cose che qualche decennio fa erano impensabili - ha detto il grande chef milanese - la cucina è come una clinica, nulla deve essere lasciato al caso, in quanto ne vale il gusto e la sicurezza del commensale». Una filosofia che ha trovato tutti d'accordo. cod 60054

Antonello Magistà, Pietro Noè, Aldo Cursano, Anna Scafuri, Matteo Nevi, Enrico Derflingher, Giorgio Antonio Donegani, Alberto Lupini



L'Italia tra cibo, politica e cultura

Ad Artimino, la storia continua con 24 stelle in cucina

Renato Pancini con la sua Focaccia medicea al lampredotto



La cena di gala 2019 del Premio Italia a Tavola è vissuta su una degustazione della cucina del XVII secolo, quando la Penisola era divisa in una ventina di Stati regionali, ognuno con una capitale e un'Alta Cucina di Corte. In rappresentanza di Regni, Repubbliche o Ducati ci sono stati quali ambasciatori alcuni dei più noti cuochi dei diversi territori che, rifacendosi a ricette dei primi del Seicento, hanno proposto ognuno un piatto. Ospite d'eccezione, la chef **Annie Féolde** (***).

La prima postazione visitata, il Ducato di Savoia, è stata quella dello chef **Marcello Trentini** (*), membro Euro-Toques, Le Soste e Jre. Spumeggiante il milanese **Claudio Sadler** (*), presidente di Le Soste e membro di Euro-Toques: chi se non lui avrebbe potuto rappresentare il Ducato di Milano? Tappa poi alla postazione del consigliere Euro-Toques **Gianni Tarabini** (*) e del presidente di Euro-Toques Italia e International, **Enrico Derflingher**, ambasciatori dei Grigioni. La Repubblica di Venezia è stata una delle realtà storiche più vive: l'onore di rappresentarla a **Lionello Cera** (**), socio Le Soste e Jre.

Altra grande cucina del tempo che sentiva le influenze del mare, quella legata alla Repubblica di Genova, retta dal Doge Giovanni Giacomo Imperiale Tartaro, rappresentata da **Paolo Masieri** (*), membro Jre. Gli insaccati sono di casa, da sempre, in Emilia; a riproporli, in rappresentanza del Ducato di Modena e Reggio, **Luca Marchini** (*), presi-

dente Jre Italia e socio Euro-Toques e Le Soste. Postazione successiva è quella che rappresentava i Gonzaga e con essi il Ducato di Mantova, ricordato nel piatto da **Fabiana Tabai**.

Appaga, con la sua cucina, occhio e palato **Daniel Facen** (*), ambasciatore del Principato di Trento. Padrone di casa, in un certo senso, **Gaetano Trovato** (**), ambasciatore del Granducato di Toscana, membro di Euro-Toques Italia, Le Soste, Jre Italia. Rimanendo in Toscana, la Repubblica di Lucca era ben rappresentata dalla postazione del membro Euro-Toques **Giuseppe Mancino** (**). Per poi passare a **Moreno Cedroni** (**), chef membro Euro-Toques Italia, Le Soste e Jre Italia, che ha ben rappresentato nel piatto il Ducato di Urbino.

Il mare è l'elemento fondante di un'isola, come lo è stato in passato per il Regno di Sardegna, rappresentato da **Sergio Mei**, membro Euro-Toques. **Maurizio Serva** (**), membro Euro-Toques e Le Soste, ha stupito, rappresentando lo Stato della Chiesa. Ambasciatori del Regno di Napoli erano **Andrea Migliaccio** (**) e **Giovanni Porretto**, rispettivamente membro e delegato Sicilia di Euro-Toques. Si chiude il giro delle postazioni fermandosi nel glorioso Regno di Sicilia rappresentato, in veste di ambasciatore, dallo chef, membro Euro-Toques e Le Soste, **Massimo Mantarro**.

Insomma, un viaggio sorprendente, realizzato in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Toscani, e coordinato dal presidente **Roberto Lodovichi**, e con Ais delegazione Toscana, coordinata da **Massimo Rossi**. In un viaggio del genere non poteva mancare la nobile tradizione della pizza, con protagonisti i Maestri pizzaioli **Giovanni Santarpia** e **Renato Pancini**. Gioia al palato anche per i più golosi con le preparazioni dolci del gelatiere fiorentino **Vetulio Bondi**, del toscano membro →



Giovanni Santarpia



Antonella Giupponi e Ivan Pierinelli tra uno dei ragazzi di Danny Del Monaco



Danny Del Monaco



Gian Marco Centinaio e Matteo Scibilia

Roberto Lodovichi





AMPI **Paolo Sacchetti**, del coordinatore Euro-Toques Regione Sicilia **Giuseppe Triolo**, del socio ET **Franco Aliberti**, del pasticcere **Mario Ragona** e dei presidenti AMPI **Gino Fabbri** e Conpait **Federico Anzellotti**. Ben rappresentata la parte dedicata alla mixology da Alex Siliberto e dal barman pluripremiato **Danny Del Monaco** con i drink d'autore firmati Cocktail in The World Mixology.

In conclusione, nel Salone degli Armigeri della Tenuta, premiati i Personaggi dell'anno di Italia a Tavola, modelli di identità e sicurezza, colonne portanti tanto dell'evento quanto dell'enogastronomia e del turismo nel nostro Paese: **Silvia Baracchi** (Cuochi), Vetulio Bondi (Pasticceri), Giovanni Santarpia (Pizzaioli), **Antonello Magistà** (Sala e Hotel), **Alex Siliberto** (Barman) e **Federico Quaranta** (Opinion leader).



Vetulio Bondi, Francesca Speranza e Federico Anzellotti











Luca Marchini ed Emanuele Rabotti





Massimo Rossi



Moreno Cedroni





Carpione di storione con vinaigrette
di mandorle e caviale *(Claudio Sadler)*





Ricciola, pere, caciotta di Urbino e
riduzione di sapa *(Moreno Cedroni)*









Luca Marchini
Hamburger modenese






Sergio Mei e Giuseppe Triolo

Il mare nel piatto *(Sergio Mei)*




Marcello Trentini
Pollo glassato alle arance e miele





APPROFONDIMENTI SULLA SERATA

I Personaggi dell'anno: onore ai vincitori
Cerimonia di premiazione in grande stile
cod 60037

Viaggio nell'Italia di 400 anni fa
per riscoprire la cucina del '600 cod 60069

I pasticceri si confrontano col passato
Un trionfo di dolcezza cod 60068

Le pizze ispirate al '600 di Giovanni Santarpia
e Renato Pancini cod 60067

Barman ad Artimino, cocktail d'autore
legati al Made in Italy cod 60078


Cannoli siciliani *(Giuseppe Triolo)*


Arredi in terracotta d'arte Mital


Gian Marco Centinaio, Nerina Di Nunzio
e Alberto Lupini


Quaglia marinata *(Maurizio Serva)*

Silvia Baracchi premiata da Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, main sponsor dell'evento, con una confezione di 1/8 di Grana Padano Riserva





Danny Del Monaco



Claudio Sadler, Fausto Borella, Luca Marchini ed Enrico Derflingher





Metamorfosi di Francesca Speranza







Vetulio Bondi premiato per l'occasione da Camillo Pisano di Olio Persiani, con una confezione regalo contenente quattro tipologie differenti di Olio Evo Persiani, e da Laura Miedico, responsabile commerciale di Italia a Tavola



Giovanni Porretto e Antonino Fratello
Scagliozzo di fave con cicoriella, pecorino pugliese e gambero di Gallipoli
(Giovanni Porretto)



Fabiana Tabai
Insalata di cappone con pinoli, uvetta e mostarda di miele



Cappon magro
(Paolo Masieri)





Panino al vapore al cavolo nero e ragù napoletano *(Giuseppe Mancino)*



Enrico Derflingher e Gianni Tarabini



Castagne, mosto selvatico e spuma di bitto Dop *(Tarabini e Derflingher)*





Paolo Masieri, Maurizio Serva e Giuseppe Mancino



Daniel Facen



Giovanni Santarpia premiato da Beatrice Menichetti in rappresentanza di Conserve Italia con una pala da pizzaiolo firmata Cirio. Gabriele Ancona, vicedirettore di Italia a Tavola ha consegnato la targa



Andrea Migliaccio



Risotto al ragù napoletano
(Andrea Migliaccio)



La Pesca della trota di torrente
(Daniel Facen)



Petto di piccione di Laura Peri
Gaetano Trovato







Alex Siliberto premiato con una magnum di Franciacorta Coupé Brut Nature il main sponsor MonteRossa nella persona del titolare della cantina Emanuele Rabotti





Antonello Magistà premiato con una magnum di Akros Valcalepio Rosso Riserva Doc 2013 dal Consorzio Valcalepio. A consegnare la magnum il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini in rappresentanza del Consorzio



Lionello Cera

Risotto con “pan e sardèe in saòr”





Paolo Sacchetti

Le pesche di Prato *(Paolo Sacchetti)*



Elmo di Caterina *(Vetulio Bondi)*



La Colomba di Muzzi





Massimo Mantarro



Maialino, limone Interdonato e cime di rapa *(Massimo Mantarro)*



Composizioni di La Gardenia





Franco Aliberti



Federico Anzellotti



Mario Ragona e il suo Papua





Gino Fabbri con il suo Intrigo



Linz *(Franco Aliberti)*



I Babà all'Aurum *(Federico Anzellotti)*



Al light lunch Silvia Baracchi reinventa Da Vinci

Rievocazioni storiche in tavola anche la domenica per il light lunch pensato e realizzato dalla Cuoca dell'anno Silvia Baracchi nelle cantine di Villa Artimino, un ambiente accogliente reso ancora più invitante dal menu realizzato dalla chef una stella Michelin del Relais il Falconiere di Cortona (Ar), ispirato dalle ricette ritrovate di Leonardo Da Vinci, riprese e rimodernate, per rendere i piatti più moderni, leggeri e gustosi.
Un menu di quattro portate iniziato con un Pesce San Pietro con polpettine di animelle e salsa allo zafferano; a seguire Gnocchi di pane in zuppetta di bieta allo zenzero e polvere di prosciutto, Pasticcio di anitra alle spezie toscane con zucchine arrostite e patate alla curcuma e Bacio di Monna Lisa con crema di latte e salsa all'elisir di lunga vita a chiudere.
Ad accompagnare l'intero pranzo i vini della Tenuta Artimino e l'Ardito Igt Toscana Rosso Baracchi Winery.
cod 60065





Federico Quaranta premiato con una Sabre à Champagne da Antonella Giupponi per Ros Forniture Alberghiere, main sponsor dell'evento. Andrea Lupini, direttore commerciale di Italia a Tavola ha consegnato la targa



Il Premio IaT celebra il Negroni

Lorenzo Bellieri si aggiudica il concorso

Nel **centenario dello storico drink**, non poteva mancare - nell'ambito del **Premio di Italia a Tavola** - un **concorso dedicato, organizzato in collaborazione con Abi Professional**. Bellieri ha vinto con la ricetta Negroni "De Medici"



Il podio: Andrea Ferrara, Lorenzo Bellieri e Gianroberta Verde



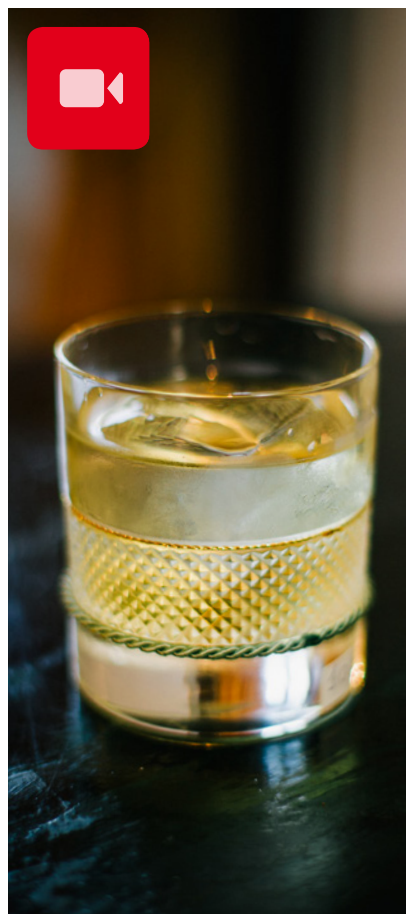
di Carmine Lamorte

Tra le dodici ricette che hanno partecipato, selezionate dal consigliere nazionale Abi Professional Fiorenzo Colombo e dalla redazione di Italia a Tavola, a vincere è stata quella di Lorenzo Bellieri, Como Castello del Nero di Tavarnelle Val di Pesa (Fi), che ha proposto il Negroni "De Medici". Al secondo posto Gianroberta Verde, terzo Andrea Ferrara, che ha totalizzato gli stessi punti di Roberto Radelli, il quale però si è classificato quarto per via del giudizio sull'estetica del cocktail dato dalla giuria, che ha premiato quello di Ferrara. Il tema dichiarato dal concorso era quello di ricreare l'atmosfera del Negroni attraverso una ricetta che rispecchiasse l'originalità, ma che avesse una nuova identità attuale, adeguata al contesto dei nuovi prodotti sul mercato di oggi.

L'interpretazione dei 12 finalisti si è rivelata eccellente e ha reso complicato il lavoro della giuria - molto qualificata - che vedeva al proprio interno, oltre a esperti del vino, anche barman professionisti tra i quali Alex Siliberto, barman vincitore del sondaggio 2018 di Italia a Tavola nella categoria Barman, Cinzia Ferro, vincitrice 5 anni fa del medesimo premio, Paolo Baldini, esperto e professionista che tra le altre cose ha tenuto una dotta lezione sulla nascita del Negroni, Carmine Lamorte, consigliere nazionale di Abi Professional, Elena Maria Petrini di Arkiwine, e Paola Mencarelli, organizzatrice della Florence Cocktail Week.

La manifestazione è stata presentata da Marco Giovarruscio, capo barman all'Hotel Hermitage all'Isola d'Elba, mentre il servizio cocktail è stato curato dai bravi allievi della scuola alberghiera "Giorgio Vasari" di Figline Valdarno (Fi).

cod 60056



Negroni "De Medici" di Lorenzo Bellieri

Main Partner











Main Sponsor





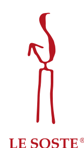


Con la compartecipazione del Consiglio Regionale della Toscana



REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale

In collaborazione con

























Sponsor






























Partner Tecnici


























































Cibo Nostrum chiude con 25mila ingressi

A Catania mille cuochi al congresso Fic

È sempre l'**Etna** il nume tutelare di **Cibo Nostrum**. Dopo le edizioni di Taormina, l'**evento nazionale targato Fic-Federazione italiana cuochi** ha celebrato a Catania-Villa Bellini la rappresentazione numero otto


di Gabriele Ancona

Sotto "a' Muntagna", la "Grande festa della cucina italiana", il 31 marzo, ha visto la presenza di 300 presidi di enogastronomia presi d'assalto da 25mila persone che hanno potuto degustare un complesso mosaico di interpretazioni culinarie. La postazione dedicata alla Pasta alla Norma, per esempio, ha distribuito in poche ore 6mila porzioni (utilizzati 450 kg di Cuor di Pomodoro Cirio Alta Cucina), ricevendo, come è stato sottolineato, «seimila complimenti».

Oltre 1.000 i cuochi che sono stati impegnati per dar vita a un'edizione di Cibo Nostrum da record non solo dal punto di vista numeri, ma anche sotto il profilo solidale. Il biglietto di degustazione acquistato dai presenti ha consentito una raccolta di 60mila euro. Il ricavato sarà devoluto al Dipartimento Solidarietà emergenze Fic, che interviene nelle zone terremotate d'Italia e dove si registrano calamità naturali, alla Comunità di Sant'Egidio, che ha già preannunciato la ristrutturazione di alcuni locali destinati all'accoglienza dei più bisognosi in città, e alla Locanda del Samaritano, che realizzerà una biblioteca sociale e dei posti alloggio per i senzatetto.

Presenti all'inaugurazione, con il presidente Fic Rocco Pozzulo e il presidente Fic Promotion Seby Sorbello, il sindaco di Catania, Salvo Pugliese, e l'assessora alla Cultura e Grandi eventi, Barbara Mirabella. Sul palco anche il presidente mondiale dei cuochi Worldchefs, Thomas Gugler, il direttore Worldchefs Sud Europa, Domenico Maggi, il presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani, Domenico Privitera, il presidente dei Cuochi Etnei, Angelo Scuderi, e il presidente di Conpait-Confederazione pasticceri italiani Sicilia, Peppe Leotta.

In parallelo a Cibo Nostrum, il 30° Congresso nazionale della Federazione italiana cuochi, un importante momento di confronto che ha affrontato, tra le altre, una tematica di grande peso, lo spreco alimentare. Ormai un nervo scoperto che affligge non solo le cucine professionali, ma la società nel suo complesso.

«Il 30° congresso - ha sottolineato soddisfatto per l'esito il presidente Fic **Rocco Pozzulo** - è stato come sempre un momento di incontro tra i cuochi. Un momento importante per tutti professionisti, incentrato soprattutto sullo spreco alimentare e sull'utilizzo in cucina di prodotti di qualità. Abbiamo poi avuto un in-

Rocco Pozzulo e Seby Sorbello




foto del servizio *La Cook Agency*

contro con il ministro Centinaio, che ci ha onorato della sua presenza per parlare sempre di più di questa intesa che c'è tra il Governo e la Federazione italiana cuochi».

Cuochi Fic sempre in primo piano anche al Catania Cooking Fest, salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina, che si è svolto dal 30 marzo al 2 aprile all'interno del centro fieristico siciliano Le Ciminiere. Una kermesse a cui hanno aderito aziende di rilievo del panorama enogastronomico, come Cirio Alta Cucina e Surgital, premium partner del Congresso Fic, che ha messo a disposizione i prodotti delle linee Laboratorio Tortellini e Divine Creazioni in occasione della cena di gala e delle giornate degli chef.

Presenti al Catania Cooking Fest cuochi di calibro come Enrico Crippa, Ciccio Sultano, Antony Genovese e Massimo Mantarro. Ospite della Federazione italiana cuochi, come anticipato dalle parole di Pozzulo, il ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del Turismo Gian Marco Centinaio ha puntualizzato come l'Italia debba fare sistema in ambito ospitalità e quanto la Sicilia possa essere uno snodo economico fondamentale per se stessa e per il Paese nell'accogliere il turismo internazionale. Tutto l'anno, non solo nei mesi estivi.

Momento unico, nell'ambito Cibo Nostrum-Fic 2019, la serata al Teatro Massimo "Vincenzo Bellini" di Catania. Centinaia di toques hanno addobbato i palchi in occasione di "Musica e Gourmet, le gioie del palato nell'opera, nel cinema e nella letteratura".

Evento messo in scena dal soprintendente Roberto Grossi con i maestri della Bellini Ensemble. Nel foyer, a termine rappresentazione, è stata servita una sinfonia gastronomica a base di dessert siciliani. cod 60112



Euro-Toques

Fa il punto e guarda avanti

Griglie più ristrette per puntare alla **qualità degli associati**, il ruolo fondamentale dei **delegati**, le **quote rosa** iscritte e i **progetti**, da quelli riusciti dell'anno passato a quelli in programma per l'anno corrente



Alberto Lupini (direttore di Italia a Tavola), Filippo Sinisgalli, Maurizio Urso, Fabio Silva, Gianni Tarabini ed Enrico Derflingher

Tutti questi temi sono stati al centro dell'assemblea nazionale di Euro-Toques, svoltasi in occasione dell'11ª edizione del Premio Italia a Tavola alla Tenuta di Artimino. Circa 90 soci hanno preso parte alla manifestazione.

Non certo argomenti da poco, quelli trattati di fronte agli associati presenti all'assemblea, tutti sollevati dal presidente Enrico Derflingher insieme al consiglio direttivo, costituito dal vicepresidente Maurizio Urso, dal segretario generale Filippo Sinisgalli, dai consiglieri Gianni Tarabini e Fabio Silva e dal sindaco revisore Paolo Schiavo.

Fondamentale il tema degli eventi, un nodo cruciale, coinvolgendo in prima persona tutti gli iscritti. Solo nel 2018 sono stati infatti oltre 50 gli eventi organizzati dall'associazione. Tra gli eventi inevitabile l'aver messo al centro il primo congresso siciliano: Giovanni Porretto e Giuseppe Triolo, rispettivamente delegato e coordinatore per la Regione Sicilia, coinvolgendo un numero sempre maggiore di colleghi hanno dimostrato di saper dare linfa vitale alle iniziative della propria delegazione, un esempio da seguire per le altre regioni.

Si è poi andati a rimarcare l'efficacia del ruolo del delegato regionale durante l'anno. Una figura che da una parte assolve una funzione mediatrice tra associati e direttivo, portando sia iniziative sia esigenze di tutti all'attenzione del presidente e degli altri associati, oltre 300 ormai in tutta Italia. Anche a proposito di questo netto aumento di iscritti rispetto agli anni passati, il delegato regionale ha un suo scopo preciso: fare da "filtro" tra gli chef desiderosi di entrare a far parte dell'associazione e il consiglio direttivo, a cui spetta il compito di selezionare. Ogni cuoco infatti all'interno dell'associazione deve rispettare i valori che contraddistinguono Euro-Toques: dal rispetto delle tradizioni alla scelta di materie prime di qualità fino alla sostenibilità e all'anti-spreco.

L'obiettivo, quindi, per il 2019 è tutelare gli associati già iscritti e guardare avanti, aumentare le proprie fila con cuochi meritevoli, perché ciò che conta davvero è essere garanti di alta qualità, di alta cucina. Sempre in quest'ottica si è trattato di due temi fondamentali: le quote rosa, un numero ancora non consistente, ma - a giudicare dagli iscritti dell'ultimo anno - in crescita; i giovani, i quali da una parte vedono nell'associazione una guida per una cucina di qualità e di valori, e dall'altra sono visti come vera risorsa della squadra e futuro della Cucina italiana. Non per altro agli under 35 è stata affidata la cena di gala dell'associazione, coordinata da Fabio Silva.

«Siamo soddisfatti - ha commentato **Enrico Derflingher** - fare il punto sui risultati ottenuti sul numero dei soci in costante crescita, sugli eventi che ci aspettano quest'anno e che ci vedono uniti, una squadra, ci aiutano a capire che Euro-Toques è solo all'inizio di una scalata che possa rendere quest'associazione davvero un punto di riferimento per il mondo della cucina». cod 60079

COMAVICOLA
1956

Da Comavicola nascono due nuove linee
di prodotti ittici surgelati e preparati.



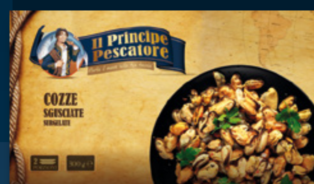
*Solo per palati esigenti e raffinati
esperienze gustative di qualità...*



*In ogni parte del mondo...
alla ricerca
delle migliori prelibatezze del mare.*









Disponibili anche per private label.

"COMAVICOLA"
1956

Comavicola SpA

PER INFORMAZIONI: tel +39 02 733902 - email comavicola@comavicola.com - www.comavicola.com

SOTTO LA TOQUE: DETERMINATO, ALTRUISTA, CURIOSO

Abbiamo sollevato il cappello a Alfonso Vitelli



di Carla Latini

Abbiamo sollevato il cappello da cuoco ad Alfonso Vitelli del Ristorante Areadocks di Brescia, che ci ha svelato i suoi segreti: da cosa voleva diventare da grande a ciò che non manca mai nel suo frigo. Alfonso è campano, ma ha trascorso l'adolescenza a Brescia. Dopo il diploma all'alberghiero parte per Londra. Inizia la sua prima esperienza nel Windows Restaurant dell'Hilton Hotel. Lo chef è francese. Con lui apprende i segreti delle salse e la cottura delle carni.

Dopo quattro anni è pronto per cambiare prospettiva. Lo fa durante l'anno al Ristorante Nahm, sempre a Londra, all'epoca l'unico thailandese stellato in Europa. Per lui nuovi saperi e sapori, ma la nostalgia per l'Italia si fa sentire. Con il bagaglio carico di questi 5 anni arriva a Roma, al ristorante stellato La Terrazza dell'Hotel Eden. Poi un amico gli dice che Andrea Berton, dopo L'Albereta diretta da Gualtiero Marchesi, sta per andare a Milano, al Trussardi. Vitelli non si lascia scappare l'occasione ma, confessa sincero, «resisto solo sei mesi». Giusto in tempo per prendere la prima stella.

Decide di tornare a casa, a Brescia. Lo accoglie Philippe Léveillé al bistellato Miramonti L'Altro di Concesio, che gli dà grande fiducia fino a promuoverlo sous chef. Sta qui ben 5 anni che saranno determinanti per la sua formazione intellettuale e gastronomica. La disciplina e l'umanità insegnate da Léveillé lo segnano per sempre.

Oggi, ormai da 7 anni, è al comando della cucina del Ristorante Areadocks con una brigata di 15 cuochi. La sua filosofia è netta e ben identificabile. Parte



dalla tradizione, come tutti i grandi che si rispettino, trova ispirazione dalla stagionalità delle verdure e, scavando dentro la valigia di esperienze, aggiunge quel-l'"umami" che fa la differenza fra una ricetta e il racconto di un percorso gastronomico intelligente, di grande soddisfazione per il palato dei suoi clienti.

cod 60093

■ *Da bambino cosa sognavi di diventare?*	Il direttore di una banca, ma poi mia nonna mi fece cambiare idea
■ *Il primo sapore che ti ricordi.*	Il babà di mia nonna
■ *Qual è il senso più importante?*	La vista, il resto segue
■ *Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.*	Una terrina di cervo e foie gras a scacchi
■ *Come hai speso il primo stipendio?*	Ho comprato dei coltelli
■ *Quali sono i piatti da provare assolutamente?*	La carbonara, il filetto alla Rossini ed il Pad Thai
■ *Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?*	Il Parmigiano
■ *Qual è il tuo cibo consolatorio?*	La cioccolata con le nocciole
■ *Che rapporto hai con le tecnologie?*	Ottimo direi, soprattutto se facilitano il mio lavoro in cucina
■ *All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?*	Mangio tutto, ma se proprio devo scegliere, allora la polenta
■ *Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?*	Alain Ducasse, Heston Blumenthal, Antonino Cannavacciuolo
■ *Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?*	La Notte stellata di Vincent Van Gogh
■ *Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?*	"The show must go on" dei Queen

«Faccio il cuoco un po' per tradizione di famiglia, perché è quello che mi ha tramandato la mamma che è sempre stata l'artefice della cucina, e molto per passione». Così si presenta il cuoco della Trattoria Al Braciere

Vittorio e Massimiliano Manfrè

Massimiliano Manfrè

Carne alla griglia e non solo

Siamo nella Trattoria Al Braciere (**www.albraciere.it**) ad Eraclea (Ve). Il locale è stato inaugurato nel 1995 dopo il restauro del vecchio rustico acquistato dal papà di Massimiliano, Vittorio. Al Braciere propone una cucina tradizionale e genuina, forte di un menu che varia in base all'andamento delle stagioni.



Prosegue il viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta.

«Una cucina casalinga, semplice - spiega **Massimiliano Manfrè** - il ristorante si trova a pochi chilometri dal mare, ma abbiamo deciso di adottare una gastronomia orientata più a una cultura alimentare dell'entroterra. Quindi ampio spazio alla lavorazione di carne, verdure e di tutti i prodotti tipici della zona. Ma sappiamo guardare anche oltre il nostro territorio».

Uno dei punti forti della Trattoria, come recita l'insegna, è la griglia, che offre una grande varietà di carni, presenti secondo la disponibilità del mercato. «La nostra cucina si focalizza molto sulla carne - puntualizza lo chef - abbiamo un camino a vista all'interno del ristorante dove cuciniamo dei tagli che selezioniamo sia in zona sia in tutto il mondo. Per esempio, quelli di Black Angus possono arrivare dall'America o dagli allevamenti di Mr. Beef, nel Veronese. La carta prevede poi carni finlandesi, spagnole, scozzesi, bavaresi. Tra quelle nazionali è molto apprezzata la piemontese La Granda. Per tutte le materie prime andiamo a cercare i prodotti di alta qualità in diverse zone di produzione. Ora è il periodo degli asparagi e delle castradure, i tipici, piccoli carciofi veneziani. I nostri piatti di selvaggina si abbinano a meraviglia con queste tipicità. Pasta e dolci sono fatti in casa».



Tra le numerose voci del menu di primavera, notevoli il Tortino di carciofi con speck e fonduta di pecorino, come antipasto, e a seguire i Maccheroncini all'agnello su crema di carciofi e le Quaglie disossate con punte di asparagi.

«Questa è una professione che eserciti se sei animato da tanta passione. Sono molte le ore che si trascorrono in cucina e i giorni di festa sono sempre decisamente impegnativi», racconta Massimiliano. Un impegno gratificato dai risultati e dall'apprezzamento della clientela, ma che per mantenere costanti standard di alto livello richiede l'utilizzo in cucina di prodotti affidabili a elevato contenuto di servizio.

«Abbiamo deciso di utilizzare le referenze Debic - puntualizza Manfrè - perché le riteniamo di qualità superiore e ci agevolano con efficacia nella preparazione delle nostre ricette. Nello specifico, la base fresca e versatile Parfait Debic si rivela ideale per il semifreddo al torroncino, mentre utilizziamo la Panna Prima Blanca Debic per la crema chantilly. Le animelle si esaltano invece con il Roast & Fry Debic. I prodotti della famiglia Debic sono facili da lavorare e garantiscono una resa di altissimo livello e un notevole risparmio di tempo: valore aggiunto per chi vive la cucina. Voglio infine ringraziare i grossisti con cui collaboriamo: Madia e Pregis».

Per la video intervista e la galleria fotografica vai su www.italiaatavola.net e cerca il codice 59922

Animelle croccanti con asparagi, castradure di carciofo, fonduta di pecorino allo zafferano e maionese al rafano

Per le animelle: pulire le animelle di vitello dal grasso e dal sangue e lasciare a bagno per 2 ore con acqua gassata fredda. Nel frattempo creare un brodo vegetale in cui cucinare per una decina di minuti le animelle. Una volta cotte raffreddarle in abbattitore. Quando sono fredde tagliarle a fette spesse 1 centimetro e impanarle con uova e pane Panko, poi friggerle con **Roast & Fry Debic**.

Per gli asparagi: confezionare gli asparagi mondati e puliti in sottovuoto con l'aggiunta di una salamoia di acqua e sale e cucinare per 12 minuti a vapore e abbatterli. Una volta tolti dalla busta e scolati, rosolarli in padella con **Burro Tradizionale Debic**.

Per la fonduta: tagliare a cubetti del pecorino allo zafferano e fonderlo con l'aggiunta di **Panna Culinaire Original Debic**.

Per la maionese al rafano: creare una maionese allo yogurt con l'aggiunta di rafano grattugiato e lasciare riposare una notte.

Per le castradure: cucinarle in 2 litri d'acqua e 1/2 litro di aceto bianco lasciandole croccanti, raffreddarle in un panno di cotone e metterle in un contenitore ricoperte di olio extravergine e aromi.

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

La cucina torna al passato? Gualtiero Marchesi l'aveva anticipato



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia



La cucina sta imboccando un nuovo percorso che, avvalendosi delle esperienze degli ultimi 40 anni, appare come momento di maturità e di consapevolezza sul valore della Cucina italiana. Ho fatto alcune riflessioni su quanto sta avvenendo, sull'evoluzione nella Cucina italiana. L'obiettivo è di fare qualche osservazione concreta, che può risultare di qualche utilità anche per gli addetti ai lavori.

Anni fa, direi una quarantina, quando Gualtiero Marchesi importò i dettami della cosiddetta "nouvelle cuisine", ci fu una levata di scudi non indifferente contro di lui, quasi considerato portatore di blasfemia nel panorama della Cucina italiana, arroccata allora sulla affermata e abusata "tradizione" non meglio identificata ma, sicuramente, succulenta e, soprattutto, abbondante e ricca di grassi.

Si diceva che non avevamo bisogno di nuovi profeti, in una situazione così ben consolidata in un territorio che, articolato in "senso verticale", da nord a sud, aveva la caratteristica di poter contare su ben venti tipi diversi di cucina, uno per regione, con tradizioni secolari assolutamente inattaccabili da qualsivoglia novità, soprattutto se provenienti dalla vicina Francia. Tuttavia, con gli anni, la filosofia marchesiana si espanse a macchia d'olio e generò molti adepti, più o meno validi ma pur sempre innovatori, almeno nelle intenzioni.

Poi le cose si evolsero ancor più e si diffuse una nuova e innovativa filosofia culinaria, quella di Ferran Adrià, ma anche quella, dopo alcuni anni, lasciò il passo a nuove esperienze creative, sempre più sofisticate, che sembravano l'inizio di un lungo nuovo percorso. Ma ecco che, proprio in questi ultimi anni, dapprima in sordina e poi sempre più ad alta voce, certificata da importanti firme del panorama gastronomico italiano, inizia a farsi strada una nuova prospettiva, riecheggiante il passato ma, questa volta, con un distinguo assai importante: non si parla più di "cucina tradizionale", ma di "cucina di casa, di un tempo", di "sapori perduti", di voglia di antico e, quindi, ecco il "cambio di rotta".

> *"La cucina classica e quella regionale o casalinga costituiscono due diverse interpretazioni della gastronomia. Non è solo l'ingrediente che decreta il livello del piatto, ma l'uso che se ne fa, in altri termini la tecnica culinaria che verrà adottata per cucinarlo,,*
>
> **Gualtiero Marchesi**

Intendiamoci, non si tratta di imboccare, in modo semplice e comodo, la via del ritorno verso la trita e ritrita cucina della tradizione, ma al contrario di avviare una vera e propria ricerca sul repertorio del passato, trattandolo alla luce delle tecniche di cucina corrette e con ingredienti di grande qualità.

A questo proposito, appare di grande attualità quanto diceva ben quarant'anni orsono il grande Maestro Gualtiero Marchesi in una lungimirante affermazione che, in modo profetico, ha previsto ciò che sta succedendo: «La cucina classica e quella regionale o casalinga costituiscono due diverse interpretazioni della gastronomia. Non è solo l'ingrediente che decreta il livello del piatto, ma l'uso che se ne fa, in altri termini la tecnica culinaria che verrà adottata per cucinarlo. Il punto di congiunzione fra le due gastronomie è proprio l'applicazione delle tecniche per la realizzazione di piatti della tradizione regionale, in modo che questi acquistino dignità pur conservando l'esprit della terra in cui nascono». cod 60109





Cotti a Vapore

NUOVO! 5 CEREALI da 1 KG

PRATICITÀ
INNOVAZIONE
SCELTA
RESA
ALTA QUALITÀ

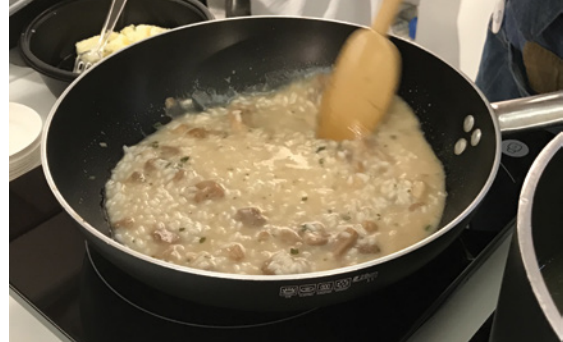
TUTTO IL SAPORE DELLA GENUINITÀ.

L'incomparabile **naturalità dei Cotti a Vapore** ha un sapore in più, è quello dei 5 CEREALI, che va ad aggiungersi ad una vasta gamma, **ideale nel mondo della ristorazione** per il **gusto autentico** preservato dalla tecnologia innovativa, la **praticità** e la **versatilità** in ogni tipo di preparazione, garantisce Valfrutta Granchef.

SUBITO PRONTO, SENZA SCOLARLO.



www.valfruttagranchef.it


RistorExpo guarda al futuro puntando sui giovani

di *Gabriele Ancona*

RistorExpo si è presentata a Lariofiere di Erba (Co) con la maturità di 21 edizioni alle spalle. La rassegna è infatti sempre più in salute sia sotto il profilo delle adesioni sia dei contenuti. Il salone dedicato ai professionisti Horeca, promosso in collaborazione con Confcommercio e Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi, ha visto dal 3 al 6 marzo più di 20mila operatori incontrare i rappresentanti di oltre 200 aziende espositrici lungo un flusso continuo di scambio di informazioni. Momenti di confronto molto intensi arricchiti anche da un fitto calendario di eventi. Il tema dell'edizione 2019 è stato "Lardo ai giovani", argomento dibattuto a tutto tondo da figure di primo piano dell'universo cucina.

A partire da Niko Romito che il 4 marzo ha tenuto la lectio magistralis "Niko Romito e l'Accademia Niko Romito". L'incontro con lo chef, accompagnato da Fabio Bucciarelli, direttore dell'Accademia, Gaia Giordano, executive chef di Spazio Niko Romito, e Gianni Dezio, ex allievo dell'Accademia, è stato aperto e dedicato agli studenti delle scuole professionali. Un'occasione unica per approfondire i segreti della sua cucina e conoscere il percorso di crescita dell'Accademia, nata nel 2011 con l'obiettivo di formare nuove generazioni nel mondo della ristorazione.

Oltre a Niko Romito, RistorExpo ha visto la presenza di numerosi professionisti, tra cui Cristiano Tomei, Mauro Elli, Davide Caranchini, Federico Quaranta, Giacomo Mojoli, Anna Morelli, Andrea Petrini, Lorenzo Sandano e Valeria Piccini, a cui è stato consegnato il Premio alla Carriera RistorExpo 2019. Affermati protagonisti che hanno messo la loro esperienza al servizio dei giovani sviluppando il claim di quest'anno: "Lardo ai giovani".

«RistorExpo - ha dichiarato l'ideatore e curatore della manifestazione, **Giovanni Ciceri** - ha sempre cercato di intercettare i flussi del gusto. Il mondo dell'enogastronomia arriva al 2019 con una grande incognita riguardo al futuro: mentre la cucina diventa sempre più un'arte, i risultati importanti stentano ad arrivare. Continua a delinearsi una non tendenza di pensiero che, di conseguenza, genera l'esigenza di reperire nuove idee. La novità non esiste; si assiste a un remake di vecchi clichè proposti in modo diverso e composti tra loro. Questa premessa per dire che la vera nouvelle vague può venire solo dai giovani a cui è fondamentale infondere nuovo coraggio e fornire gli strumenti culturali, tecnici e spirituali per affrontare questo storico passaggio. Quindi, spazio alle nuove generazioni e lasciamo che siano loro a scegliere la strada da percorrere. A chi ha maggiore esperienza». cod 59642

AMPI, al 27° Simposio Tecnico nuovi progetti e dolci proposte







AMPI è un'associazione in evoluzione costante, e l'ultima riunione assembleare del Simposio Tecnico ha evidenziato in modo molto spiccato queste caratteristiche con nuovi importanti progetti e con gli esami sostenuti dai Maestri che hanno fatto l'ultimo ingresso in Accademia: Debora Massari e Felice Venanzi.

Il 27° Simposio Tecnico di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, tenutosi in Cast Alimenti da domenica 10 marzo a mercoledì 13 marzo si è incentrato sul tema delle monoporzioni da credenza e delle monoporzioni da forno innovative.

I Maestri AMPI schierati in formazione assembleare hanno ascoltato le presentazioni tecniche delle creazioni dei colleghi e, dopo la valutazione con degustazioni dei prodotti anonimi, hanno decretato i vincitori dei contest interni. Il miglior dolce al piatto selezionato a maggioranza assoluta è risultato essere quello del Maestro Domenico Di Clemente. Giovanni Cavalleri si è aggiudicato la migliore monoporzione da credenza e Fabrizio Galla la monoporzione da forno innovativa.

Puntuale argomento di confronto che impegna i Maestri in ogni Simposio Tecnico è la prima colazione. Ogni mattina alle 6.00, come primo argomento all'ordine del giorno, il gruppo di lavoro guidato dal Maestro Andrea Urbani ha presentato ai colleghi i nuovi prodotti da colazione innovativi. Sono stati apprezzati nuovi accostamenti di ingredienti con tecniche e modalità di produzione degli impasti, che risultano dalla ricerca e sperimentazione del Maestri Armando Lombardi, Fabrizio Camplone, Sandro Ferretti, Roberto Cantolacqua Ripani, Antonio Daloiso, Riccardo Patalani e Claudio Marcozzi.

Nella fittissima agenda dei lavori, di grande interesse è risultato il momento di formazione sul tema delle normative, a cura del dottor Massimo Artorige Giubilesi, esperto di sicurezza alimentare nonché direttore scientifico per prestigiose riviste del settore industria, ristorazione e ospitalità.

I Maestri hanno assistito infine agli interventi dei rappresentanti delle aziende partner di AMPI, con la presentazione delle innovazioni tecnologiche e di nuovi prodotto presentati in anteprima per loro. Innanzitutto le aziende partner di livello Prestigio Molino dalla Giovanna e Cacao Barry, a cui sono seguite Agrimontana, Cesarin, Eurovo, Filicori Zecchini e Club Kavè, Irinox, Olitalia, Pavoni Italia, Valrhona, Pcb Creation e Italia Zuccheri. L'agenda di lavoro è proseguita con l'incontro di Luigi Biasetto, stimato pasticcere che ha presentato lo "Strudel Cup", il primo campionato italiano dello strudel che vedrà il coinvolgimento di AMPI. Francesco Briglia e Antonella Provetti hanno presentato la nuova edizione di World Pastry Stars, il cui ideatore è il presidente Onorario di AMPI, il Maestro Iginio Massari. Lorena Vaccari di Rainbow ha illustrato il progetto di collaborazione con AMPI per la "Winx Birthday Cake" e i festeggiamenti dei 15 anni di Winx Club.

Sul tema delle competizioni internazionali di pasticceria, Accademia è coinvolta a vario titolo e hanno trovato posto al Simposio sia la visita dei vincitori del Mondiale Juniores di Pasticceria allenati dal Maestro AMPI Davide Malizia sia i pasticceri italiani bronzo alla "Coupe du Monde de la Patisserie" allenati dal Maestro AMPI Alessandro Dalmasso.

Mercoledì è stato il giorno dedicato alle prove di ammissione. A Debora Massari e Felice Venanzi dopo l'esame pratico e teorico riguardante le conoscenze tecniche della pasticceria, è stata conferita la nomina di Accademici AMPI. Nella giornata conclusiva del Simposio è stato dato spazio anche al rinnovo delle cariche istituzionali e, con massima fiducia e stima, l'Assemblea dei Maestri AMPI ha riconfermato la carica di Presidente al Maestro Gino Fabbri.

Nel 2019 Accademia Maestri Pasticceri Italiani farà molto parlare di sé, non solo per la qualità dei prodotti offerti, ma per gli sviluppi di progetti e collaborazioni importanti sia a livello nazionale sia a livello internazionale.

Le giornate del 27° Simposio Tecnico sono state documentate attraverso l'utilizzo dei canali social di AMPI, come la pagina Facebook ufficiale e l'account Twitter, ricchi di post e tweet identificabili dall'hashtag #SimposioTecnicoAMPI. cod 59837

UN ACCADEMICO AL MESE



Giovanni Cavalleri

Dopo oltre 38 anni di storia e alla seconda generazione di pasticceri, Giovanni Cavalleri guarda al futuro della pasticceria dalla Franciacorta, un luogo di osservazione privilegiato per la sua straordinaria ricchezza naturale e paesaggistica, noto per i vigneti e le storiche cantine. Da piccolo laboratorio fondato dal padre nel 1981, "Pasticceria Roberto" è la pasticceria artigianale di Erbusco (Bs). Le sale ospitano il laboratorio e la caffetteria a cui si è aggiunto per ultimo la cucina per la ristorazione della pausa pranzo e degli aperitivi.

Giovanni comincia da giovane a frequentare il laboratorio artigianale del padre, ma ciò non gli impedisce di diplomarsi alla scuola alberghiera di cucina prima di abbracciare la pasticceria e perfezionare le doti dell'arte dolce prima nella pasticceria del Maestro Iginio Massari e poi in alcune scuole prestigiose in Francia.

Nel corso degli anni, grazie agli insegnamenti di bottega e alla passione per questo lavoro, Giovanni Cavalleri ha conquistato i palati più esigenti con le sue specialità.

La sapiente scelta degli ingredienti, il rigoroso rispetto delle tradizioni, la frizzante creatività, sono le caratteristiche della pasticceria di Cavalleri che è Maestro Pasticcere della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Grazie all'innovazione di Giovanni, la produzione artigianale della "Pasticceria Roberto" ha ampliato ancor più il suo assortimento, affiancando alla pasticceria classica mignon, torte moderne e i lievitati. La sua produzione è ricca e variegata con bussolà, pralineria, piccola pasticceria, innovative scatole di biscotti, oltre 15 tipi di brioches e croissants, le torte da tè, come la torta di mele, la Sacher, oppure la torta alla nocciola che è fatta senza farina né lattosio ed è molto richiesta dai clienti ultimamente, torte per cerimonia e altre innumerevoli varietà di dolci.

Ha partecipato nel 2002 alla Culinary World Cup in Lussemburgo vincendo la medaglia d'argento e tra gli ultimi riconoscimenti in ordine di tempo citiamo la vittoria del contest interno per la migliore monoporzione da credenza.



Ha 32 anni e si è **associato pochi mesi dopo la fondazione a Noi di Sala**, associazione che dal 2012 valorizza l'identità della sala e del servizio. È **Walter Meccia**

foto del servizio: Andrea Moretti

OGNI TAVOLO, UN MONDO A SÉ

«Ci si deve adattare al cliente. L'abilità della sala sta in questo. Ogni tavolo - spiega Walter Meccia - è diverso dall'altro e noi ci dobbiamo plasmare di conseguenza, soprattutto in una struttura di alto livello e internazionale come il Four Seasons. I professionisti di sala si confrontano costantemente con nazionalità, lingue, culture, religioni e stili alimentari differenti. Gli equilibri da gestire sono molto delicati».

IN SALA CON Walter Meccia «Percepire il mood dell'ospite»

di *Gabriele Ancona*



Romano trapiantato a Firenze, è il sommelier de Il Palagio, il ristorante una stella Michelin del Four Seasons di Firenze. Studi alberghieri a Roma e una passione per il vino che sboccia grazie a un docente. Il mondo enologico lo affascina a tal punto che come regalo per i 18 anni chiede l'iscrizione a un corso di sommelier Ais. La via è tracciata.

Una strada con molte tappe?

Sono state diverse. Ho trovato impiego nei villaggi turistici, dove ho imparato a gestire il back office e la logistica, grandi numeri e tanta esperienza. Tra una stagione e l'altra, di rientro a Roma, ho collaborato con un'enoteca. Un'esperienza importante. L'enoteca, per certi aspetti, è simile a un ristorante: si consigliano e si orientano le persone, le si aiuta a scegliere il vino più indicato in base alle singole esigenze e al potenziale di spesa. Senza l'ausilio della carta dei vini. Si affina inoltre la conoscenza di zone vinicole, vitigni e produttori.

E il Four Seasons?

Mi sono candidato nel 2010 e mi hanno preso per uno stage presso l'ufficio acquisti. In particolare mi sono occupato di vino nell'ambito della riorganizzazione della cantina. Le mie esperienze passate, tra i grandi numeri della logistica nei villaggi turistici, la vita in enoteca e la passione per il vino sempre alimentata, si sono rivelate una carta vincente. Mi sono impegnato a fondo e a inizio 2011 sono stato destinato alla sala de Il Palagio e in luglio, a 25 anni, ne sono diventato sommelier.

Cosa rappresenta la sala?

È il palcoscenico della cucina e noi siamo gli attori che devono capire il cliente-spettatore. È un luogo zen, dove tutto deve essere calibrato. È la sintesi del rapporto di armonia che alimenta il binomio con la cucina. L'ospite deve vivere un ambiente e un'atmosfera ovattati e bilanciati.

Come interpreta l'accoglienza?

Parte dalla prenotazione telefonica. Una voce che trasmette disponibilità è già accoglienza. E poi, in sala, un sorriso sincero prelude alla percezione del mood di chi ci ha scelto. Una discreta attenzione è il comun denominatore. Una grande accoglienza si può fare anche facendo "un passo indietro". Ci dobbiamo modulare costantemente. La squadra diventa quindi fondamentale. Il team deve essere coeso e ognuno deve saper interpretare al massimo il proprio ruolo. In sala siamo in 10 per una sessantina di coperti.

Ecco, la clientela.

Attenta e curiosa. Pone molta attenzione alle materie prime, vuole coglierne il gusto, assaporarle a pieno. Un clientela esigente - e qui deve essere esigente - abituata a standard di servizio elevati. Nostro compito è condurla lungo un percorso di benessere. E se si percepisce qualche nota di insoddisfazione dobbiamo intervenire per riportare il sereno. cod 59835

Sacrificio e passione
Due segreti per diventare bartender



Mix, acrobazie ed emozioni a ogni sorso: si potrebbe riassumere così la professione del bartender. Il ruolo del miscelatore di alcolici non è assolutamente un lavoro per gente improvvisata richiede studio, passione e molta pratica, ma in palio ci sono molte soddisfazioni sia da un punto di vista prettamente professionale che, anche, da un punto di vista personale. La premessa è essere disposti, nonostante tutti gli sforzi, ad amare la materia, il contatto diretto con il pubblico e la vita notturna. Ma come si diventa bartender professionisti? Come si arriva ad aprire un proprio locale con un'offerta di cocktail davvero originale?

Per queste ed altre curiosità ci siamo rivolti a **Emanuele Capelli**: giovane bartender di talento che da qualche anno ha aperto il suo locale, Hobos Bar, nel cuore del centro storico di Cremona.

Perché la scelta del nome "Hobos" per il tuo locale?

La scelta di Hobos è avvenuta quasi per caso. Stavo cercando una parola in grado di rappresentare il mondo dei cosiddetti "backpackers" - molto famosi nel continente americano e australiano -, quando mi sono imbattuto nella parola Hobos, ed è stata attrazione a prima vista. Negli ultimi anni, infatti, ho viaggiato molto, spinto dal piacere di conoscere nuovi posti, nuove culture e nuove persone.

Dove hai vissuto in questi ultimi anni e quali esperienze ti hanno portato a diventare bartender?

Ho vissuto in Spagna - prima a Madrid e poi a Malaga -, a Miami e in Australia. Tutti luoghi che mi hanno arricchito moltissimo, anche se è stata l'esperienza in Australia quella che mi ha cambiato in modo più radicale, portandomi alla decisione di diventare a tutti gli effetti un bartender.

Chi è stato il tuo insegnante/mentore?

Ho avuto il privilegio di lavorare con numerosi professionisti, ma due colleghi in particolare sono stati davvero importanti per la mia carriera. Il

primo è un ragazzo di Cremona che oggi vive a Torino, Dennis Zoppi. Non solo insegnante ma anche maestro di vita. Lo seguo molto e cerco sempre di trarre ispirazione dalle sue creazioni. È un bartender straordinario.

L'altra figura a cui devo molto è il mio ex manager australiano, con il quale ho lavorato per quasi 2 anni, insegnandomi ogni segreto per essere più professionale e preciso nel mio lavoro.

Quanto è importante in questo mestiere "sperimentare"?

Sperimentare è ciò che rende il mestiere di bartender così interessante. Questo perché stiamo parlando di un lavoro che non si svolge solo davanti alla clientela, ma è fatto, soprattutto, di costanti ricerche dietro le quinte del proprio bancone.

Qual è il tuo cocktail preferito e la storia che ti lega a questa bevanda?

Il mio cocktail di maggior successo è senza dubbio Namasté: una bevanda a base di gin infuso allo zafferano, Dom Benedectine, Cointreau, arancia, limone e un'essenza di bergamotto. Inventato 4 anni fa durante la mia esperienza in Australia, Namasté è il frutto del mio rapporto d'amore con il Dom Benedectine, un liquore francese molto aromatico a base di erbe. Volendo trovare un modo interessante per inserirlo all'interno di una mia ricetta, ricordo che lo chef con cui lavoravo stava utilizzando dello zafferano. Da lì l'idea di inserirlo in infusione nel gin e, dopo svariate prove e combinazioni, trovai un gusto così fresco ed esotico da "riappacificare i sensi": da qui il nome Namasté.

Quando si parla di cocktail, cosa è più importante fra la conoscenza dei prodotti e l'istinto dettato dal gusto?

Per quanto mi riguarda, è fondamentale conoscere i prodotti che si adoperano. Maggiori sono i prodotti che conosciamo, maggiori sono le combinazioni e le idee che possiamo creare per il prossimo cocktail.

Un consiglio per coloro che desiderano diventare bartender come te?

Risponderò con una citazione molto bella detta una volta da un collega: "Passione". Ritengo sia importante capire per cosa si è portati e pronti a fare sacrifici. L'esperienza sì aiuta, ma è la passione quella che ti sostiene davvero.

Quale cocktail consiglieresti a un astemio, un diabetico e al cliente più esigente?

A un diabetico consiglierei di approcciare a distillati privi di zuccheri come whisky o rum (salvo rare eccezioni). Visto che noi bartender siamo alchimisti oltre che psicologi, chiederei al cliente più esigente di fidarsi del professionista che ha davanti e lasciar che costruisca per lui il cocktail più adatto alla sua persona. Beh, per quanto riguarda l'astemio, citerei una celebre frase di Baudelaire: "Chi beve solo acqua, ha un segreto da nascondere". cod 60264

Per informazioni: **www.hobosbar.it**
www.jacleroi.com



Concorso Abi Professional

Premiato il cocktail di Francesco Lubieri



Giovanni Cernigliano, Francesco Lubieri, Giuseppe Alessandrino

Dal 31 marzo al 2 aprile, Gubbio è stata la capitale Italiana del cocktail. Oltre 70 barman da tutta Italia si sono ritrovati al Park Hotel Dei Cappuccini per il 4° Congresso e finale nazionale del concorso. L'evento, organizzato da Abi Professional, ha portato in Umbria oltre 200 associati. Tra i finalisti nazionali hanno gareggiato 20 barman professionisti che durante il 2018 hanno partecipato ai concorsi interregionali nelle varie regioni italiane. Ognuno ha presentato cocktail abbinati a preparazioni gastronomiche ad hoc, una tendenza molto in voga in questo periodo in moltissimi bar d'Italia, particolarmente nei cocktail bar delle grandi città.

A vincere è stato il concorrente che proveniva dalla Calabria, Francesco Lubieri, che lavora all'Hotel Zefiro Residence di Siderno (Rc), con il cocktail Jasmine. Questa la ricetta: 30 ml Gin Barmaster Bonaventura Maschio, 30 ml Punt e mes Branca, 0,5 ml Italicus, 0,5 ml Galliano Vaniglia, 10 ml Liquore Kitza. Guarnito con fiore di Gelsomino, adagiato su ostia di vetro di zucchero. Abbinato a Spuma di pesca al profumo di gelsomino.



Al secondo posto si è classificato il toscano Giuseppe Alessandrino, barman all Marriots Hotel di Firenze, mentre sul gradino più basso del podio è finito Giovanni Cernigliano di Cefalù (Pa), barman al Club Mediterranée, con una ricetta ideata da Mario Scialabba.

Per il concorso Nespresso Gran Premio al caffè, riservato ai giovani barman Academy dell'associazione, si è invece classificato al primo posto Fabio Follo del Friuli Venezia Giulia, con Honduras Dream.

Nel terzo e ultimo concorso, uno speciale format ideato da Abi Professional e denominato Arazzo, aperto a tutti i barman di qualsiasi associazione e non, oltre 50 professionisti del bar si son contesi le prime posizioni. La particolarità e l'abilità del barman in gara era quella di ideare un cocktail nell'arco di pochi minuti, dopo che gli veniva indicato un prodotto sponsor. Ogni concorrente ha dovuto dimostrare abilità nel saper combinare diversi ingredienti in pochissimi secondi, come se si trovasse nel proprio bar di fronte alla richiesta di un cliente. A primeggiare in questo particolarissimo concorso, unico nel suo genere in Italia, sono stati, nell'ordine: Davide Benvenuto, Mario Lovreglio e Giovanni De Gaetano.

La manifestazione organizzata da Abi Professional è stata coordinata dal noto barman di Gubbio Emilio Sabatini, con la collaborazione dei barman della sezione Lazio Umbria. Il presidente nazionale Ernesto Molteni nel ringraziare la proprietà e la direzione della signora Colaiacono e nel salutare i congressisti e amici di Abi Professional, ha voluto salutare con un arrivederci a future manifestazioni di Gubbio. cod 60087



Addio a **Romano Bocelli** Il tenore dei barman

Ci ha lasciato, all'**età di 85 anni**, colui che era **conosciuto come il tenore dei Barman**, un uomo con la passione per l'opera e una grande voce, ma per me soprattutto un buon amico

di *Carmine Lamorte*

Se non avesse fatto il barman, Romano Bocelli sarebbe stato sicuramente un grande cantante lirico - già il cognome gli avrebbe aperto la strada. A lasciarci è quindi anche un grandissimo barman, che nella città di Como aveva trovato il suo luogo ideale per preparare con passione e professionalità i suoi cocktail. Tutti lo conoscevano in città, fu il primo grande barman ad aprire un American bar con le caratteristiche dei bar d'hotel, grazie all'influenza di maestri di cui aveva subito il fascino, quali Stefano Preti e Pierino Dellavo, entrambi barman del Villa d'Este di Cernobbio, o ancora Luigi Parenti, barman all'Hotel Des Palmes di Palermo. In comune con tutti loro la città di Como e l'amicizia.

Ha ispirato generazioni di barman comaschi e non; tra gli allievi a cui teneva di più Alfredo Raineri, che fu capo barman dell'Hotel Barchetta di Como, e Maurizio Locatelli, titolare all'American bar Spiaggia prima e al Cosmopolitan di Como ora.

NAVA
Twist del Negroni degli anni '60

Ingredienti:
20 ml di Campari,
20 ml di vermouth, 20 ml di gin,
20 ml di Disaronno
Procedimento:
shake and strain
Servizio:
in goblet con twist di arancia

Romano Bocelli nasce a Fontanellato (Pr) il 28 ottobre 1934. Inizia la sua carriera all'Hotel Milano di Salsomaggiore Terme nel 1950 dove rimane fino al 1958, per passare poi al Bar Ristorante Dario di Villa Guardia a Como. Nel 1966 decide di compiere il grande passo, rilevando il rinomato bar Argentino di Como, in pieno centro, di fianco al Duomo e al teatro; rimane qui per oltre 40 anni, in qualità di indiscusso sovrano del cocktail e del bere di qualità. Ma per Romano non solo cocktail. Non era infatti cosa strana per i clienti ascoltare la voce calda di Romano quando si esibiva in canzoni liriche con la maestria di un vero tenore: la sua popolarità aveva varcato i confini comaschi, tanto che diversi personaggi importanti del mondo dello spettacolo (Katia Ricciarelli, Carlo Bergonzi, Rajna Kabaiwanska), ma anche della politica (presidenti della Repubblica quali Gronchi, Scalfaro e Ciampi; primi ministri come Andreotti, Craxi e Berlusconi) e dello sport gli hanno fatto visita. Anche per questa sua dote era famoso, con il suo Argentino, oltre che naturalmente per i suoi fantastici cocktail. È stato pioniere del Twist (le rivisitazioni dei grandi classici), ha realizzato una rivisitazione del Negroni - che questo anno celebra i 100 anni - ribattezzata Nava in onore del fondatore del bar Argentino negli anni '50.

CAMPARI ALL'ARGENTINO

Ingredienti:
20 ml di Campari, 15 ml di Williams,
15 ml di vermouth Martini Dry,
20 ml di gin Beefeater
Procedimento:
mix and strain
Servizio:
in coppa con ciliegina rossa al maraschino

cod 60098

Frittura, le trasformazioni e i rischi potenziali del processo





di Francesca Totò
Tecnologo alimentare

La frittura è uno dei metodi di cottura più utilizzati in tutto il mondo. Aspetto non unto, colore dorato, aroma invitante, superficie croccante e cuore tenero e umido: queste le caratteristiche fondamentali che qualunque consumatore si aspetta da una buona frittura. Proprio grazie a queste caratteristiche e alla rapidità di preparazione, la frittura ha acquistato un ruolo primario nell'alimentazione moderna, soprattutto nel caso della ristorazione collettiva.

Due sono le modalità di frittura che possono essere usate sia nella grande ristorazione che nelle cucine di casa:

- La frittura in immersione di olio (*deep-frying*) è il classico processo di cottura, ampiamente utilizzato anche a livello industriale, per la preparazione di un elevato numero di prodotti sia di origine vegetale (verdure in pastella, patate, ecc.) che animale (carne, pesce, olive ascolane, mozzarelline, ecc.), aventi una superficie esposta di piccole o medie dimensioni;
- La frittura superficiale (*shallow-frying*) viene eseguita per tutti quegli alimenti aventi una grande superficie esposta e impone la loro cottura in uno strato di olio o grasso caldo che copre solo per metà la loro superficie. Il calore si propaga in modo graduale tra le due superfici padella-alimento, per conduzione. Affinché la cottura del prodotto sia completa è necessario girarlo ad intervalli regolari, in modo da garantirne la sua uniformità su tutta la superficie dell'alimento.

Ma quali trasformazioni permettono agli alimenti crudi infarinati, impanati o in pastella, una volta immersi in un olio caldo, di acquisire l'aspetto dorato e croccante che tutti conosciamo? Durante il processo di frittura, dopo che l'alimento viene immerso nell'olio ad una temperatura maggiore di 180°C, si verifica un trasferimento di energia dalla sorgente di calore all'olio e da questo alla superficie dell'alimento in esso immerso mediante moti convettivi e, infine, dalla superficie dell'alimento al suo interno mediante conduzione. Quest'ultima fase del processo è legata sostanzialmente all'azione dell'acqua che, tra i costituenti dell'alimento, è il più efficace conduttore di calore.

L'acqua, evaporando, impedisce all'alimento di superare la temperatura di 100°C evitandone una sua possibile carbonizzazione. Durante la cottura si verifica quindi la migrazione dell'acqua dal cuore del prodotto verso la sua parte esterna, determinandone progressivamente la formazione della crosta croccante. L'olio nel frattempo penetra all'interno dell'alimento, ciò consente di mantenere morbido il cuore del prodotto.

Nel corso di questo tipo di cottura avvengono altri cambiamenti chimico-fisici a carico delle diverse componenti nutrizionali dell'alimento come: la gelatinizzazione dell'amido caratterizzata dal rigonfiamento dei granuli di amido; la denaturazione delle proteine; la reazione di Maillard (a carico degli zuccheri e degli aminoacidi presenti) che determina la tipica doratura della crosta e la formazione delle componenti aromatiche caratteristiche dei cibi fritti. cod 60323

Dalla selezione dei migliori grani italiani, lavati e macinati lentamente e a freddo, nasce **"LeDivine"** , la linea di farine italiane multiuso, ideale per tutte le esigenze del Professionista, ispirata alle grandi donne del cinema italiano.

MONICA, per medie lievitazioni come: tutti i tipi di pane, pizze e focacce, pasta sfoglia, croissant e veneziane.



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO, VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Il 27 Maggio vieni a scoprire *Monica* e la linea leDivine a **MeetMassari Firenze** - Hotel 500

DRGCOMUNICAZIONE

Rischi di incendio ed esplosione Serve attenzione




di Fabio Molinari
Specialista in sicurezza sui luoghi di lavoro

di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

Nei ristoranti la probabilità di incendio o esplosione è da ritenersi bassa. Queste attività non rientrano nelle categorie di strutture sottoposte al controllo da parte dei Vigili del fuoco. A disporlo è la normativa vigente in materia di antincendio (eccezion fatta per l'eventuale presenza di cucine a gas, con potenza superiore a 116 kw/gas). Fatta questa premessa, il datore di lavoro deve sempre valutare tale rischio, per garantire, ogni giorno, la sicurezza dei lavoratori e della clientela.

Di seguito un vademecum sui comportamenti da adottare, al fine di ridurre al minimo la probabilità di insorgenza di un incendio:



- Impianto elettrico, estrazione fumo e gas (anche se preferibile la cucina elettrica) a norma.
- Verifica quinquennale dell'impianto di messa a terra.
- Controllare tutte le componenti degli impianti elettrici, evitando fili scoperti, sovraccarichi di prese e/o ciabatte.
- Manutenzione delle friggitrici automatiche, temperatura sempre sotto controllo.
- Pulizia della cappa e dei relativi tubi, per ridurre gli accumuli di grasso.
- Stoccaggio adeguato della farina e/o carbonella, garantendo un'areazione naturale: sollevare i sacchi, pulire il locale e non superare il limite di 300 kg.
- Utilizzo corretto della farina, in particolare durante il funzionamento di macchinari (impastatrice).
- Evitare di usare funghi riscaldanti, alimentati a Gpl; sono preferibili quelli ad alimentazione elettrica.
- Ridurre al minimo la presenza di fiamme libere: rispetto del divieto di fumare ed evitare la presenza di candele (anche se decorative) sui tavoli delle sale, dove presenti materiali combustibili (tovaglioli e copri tavoli di carta).
- Posizionare estintori adatti al tipo di combustibili: CO_2 per le cucine (sia che elettriche che a gas), coperta antifiamma dove presenti oli di frittura, estintori a polvere o idrici per la sala. cod 60324

FATTORE DI RISCHIO	MODALITÀ INSORGENZA
Rischio elettrico	Impianto non a norma, corto circuito, fili scoperti nascosti dietro macchinari di cucina (accumulo di polvere e grasso), quadri elettrici non protetti soggetti a contaminazione di sostanze volatili, come polvere o farine.
Gas metano	Fughe di gas dai fuochi di cottura o da impianti: rischio incendio ed esplosione. Presenza fiamma libera.
Olio di cottura	Superamento temperatura di fumo durante la frittura.
Farina - carbonella	Dispersione delle particelle volatili che possono essere fonte di innesco, a causa di uno stoccaggio od un utilizzo disordinato.
Funghi radianti per riscaldamento ambienti esterni	Alimentazione con bombole a Gpl che vengono stoccati, in depositi non adatti per tali destinazioni di uso, privi di ventilazione naturale o interrati.
Arredi in legno o suppellettili / tovaglie in carta	Presenza di fiamme libere che possono venire a contatto con tali fonti combustibili: fumo di sigaretta o la candela a scopo ornamentale.

Chi deve fare ristorazione?

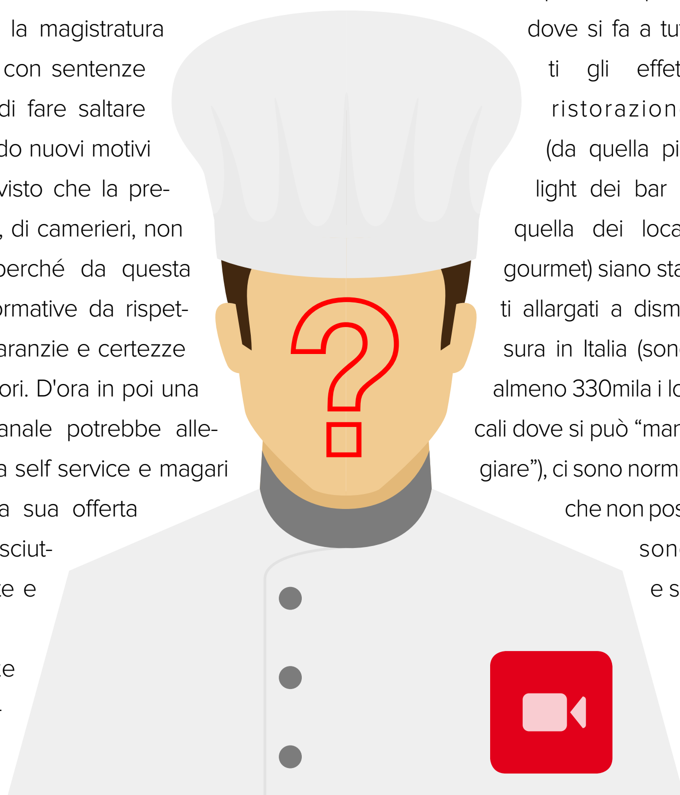
Servono regole uguali per tutti

di *Alberto Lupini*

Basta vendere cibo, per permettere a chiunque di fare sedere al tavolo i clienti per mangiare anche in assenza di camerieri? Tutti possono fare "ristorazione", anche se sotto la veste di somministrazione "non assistita"? La questione è stata sollevata dal vicepresidente della Fipe Giancarlo Deidda, dopo che il Consiglio di Stato ha aperto la possibilità per tutti gli artigiani alimentari, gelaterie e paninoteche (senza servizio bar) per prime, di fare somministrazione e non solo vendita di cibo.

Nel caos che si è da tempo creato in Italia attorno al "fuori casa", è ancora una volta la magistratura che interviene con sentenze che rischiano di fare saltare il banco, creando nuovi motivi di confusione visto che la presenza, o meno, di camerieri, non è irrilevante, perché da questa discendono normative da rispettare, nonché garanzie e certezze per i consumatori. D'ora in poi una gelateria artigianale potrebbe allestire dei tavoli a self service e magari aggiungere alla sua offerta anche del prosciutto, delle insalate e qualche birra.

Ovviamente senza gli obblighi dei ristoranti.



Peccato che fra acquistare al bancone un trancio di pizza o un gelato (da consumare altrove) e mangiarlo seduti ad un tavolo c'è di mezzo l'attività di somministrazione di cibo, che solo in Italia (bizzarria giuridica), può essere anche in forma non assistita, senza cioè servizio al tavolo. Ed è qui che gli artigiani entrano in campo grazie al Consiglio di Stato, che equipara la lor attività a quella che la legge riserva solo agli esercizi pubblici (commercianti) sottoposti a precise normative che non valgono certo per una gelateria, una pizzeria d'asporto o un kebab (dove "non si potrebbe" consumare il cibo acquistato).

Per quanto i posti dove si fa a tutti gli effetti ristorazione (da quella più light dei bar a quella dei locali gourmet) siano stati allargati a dismisura in Italia (sono almeno 330mila i locali dove si può "mangiare"), ci sono norme che non possono essere annullate da una sentenza. Un esercizio pubblico è soggetto ad esempio al rispetto dell'Hccp e ha l'obbligo di avere lavandini e gabinetti per la clientela. Gli artigiani no. Se un bar dà una birra ad un minorenne rischia una condanna penale e la chiusura del locale, se lo fa una pizzeria d'asporto rischia al massimo una sanzione amministrativa.

Inutile dire che quella che si configura è una nuova confusione che aumenta i rischi di concorrenza sleale (che i commercianti già in parte subiscono con i falsi agriturismi, che hanno alte esenzioni fiscali) e che non migliora certo l'offerta e la qualità del comparto dell'accoglienza che è anche la nostra prima linea del turismo. Da tempo come Italia a Tavola sollecitiamo un intervento di semplificazione e chiarimento in tema di somministrazione del cibo, partendo in particolare dall'adozione di regole uguali per tutti. Solo così si può fare rete fra i diversi comparti e offrire garanzie ai consumatori.

Ma questo lavoro non lo può fare la magistratura. Tocca alla politica e alle istituzioni scendere finalmente in campo e dare concretezza alle troppe parole spese per decantare i valori che stanno attorno al nostro cibo e alla nostra ristorazione. Ne abbiamo discusso recentemente con le associazioni di categoria ad Artimino e anche col Ministro Gian Marco Centinaio, ed è a lui che rivolgiamo ora l'invito di costituire al più presto un tavolo di confronto per avviare l'attesa svolta.

cod 60326



Ifse e Lavazza per la formazione Il caffè in cucina in 93 ricette

Si chiama "93" il nuovo ambizioso progetto editoriale nato dalla collaborazione tra la Scuola di Alta Cucina e Pasticceria Ifse, l'azienda Lavazza e il Politecnico di Torino. "93" intende dare risalto alla fantasia e alle competenze degli studenti Ifse: una raccolta di 93 ricette totalmente inedite in cui protagonista è il caffè Lavazza. 93 idee per gustare in maniera diversa questa bevanda - non solo più in tazzina - con preparazioni che spaziano dai finger food agli antipasti, dai primi ai secondi piatti per arrivare poi ai dessert, tutte accomunate dalla marcata, ma sapiente, presenza del caffè con l'ausilio di varie tecniche.

Da anni tra Ifse e Lavazza è in atto una partnership d'eccellenza volta all'aspetto promozionale, ma soprattutto alla formazione degli studenti della scuola sull'ambito caffetteria. Moltissimi gli studenti Ifse provenienti da ogni parte del mondo che, con entusiasmo e passione, visitano il training centre Lavazza in cui scoprono tutti i segreti del caffè, fanno pratica sulla macinatura ed erogazione del caffè perfetto e sotto la sapiente guida del trainer Lavazza Andrea Mazza, affrontano una lezione dedicata all'utilizzo del caffè in cucina o in pasticceria. Marinature, sferificazioni, aromatizzazioni, abbinamenti, i ragazzi apprendono nuove sfaccettature sull'arte della cucina o della pasticceria che dovranno poi mettere in pratica in istituto.

Alla visita segue, infatti, un contest interno, in cui i ragazzi sono chiamati a mettere alla prova la propria fantasia e le proprie competenze con la realizzazione di un proprio piatto in cui l'ingrediente principe sia il caffè. Tutte le ricette vengono studiate nei particolari: dall'idea generale, alla scelta della miscela, passando per le tecniche di esecuzione e l'analisi del giusto bilanciamento, terminando con l'impiattamento sotto la guida degli chef istruttori. Questi vengono poi fotografati e trasformati in una scheda ricetta, sem-

pre a cura di Ifse. Ogni piatto rappresenta l'estro creativo e l'abilità dello studente con sfumature diverse che rispecchiano spesso anche differenti culture data la provenienza internazionale degli studenti. Possiamo, infatti, trovare un po' di Messico come nel Mole Mexicano alla Piemontese di Paulina Michelle Sandoval Castañeda, o un po' di Marocco nel Risotto al caffè e fontina con fichi al caffè e cannella di ElMouajjeh Mohammed.

Ogni piatto viene valutato dai tecnici Lavazza sotto diversi aspetti e quindi il migliore di ciascun gruppo vince la Tazzina d'oro, un riconoscimento molto ambito dai ragazzi dei vari corsi.

L'attento progetto di formazione, partito nel lontano 2008, ha dato vita nel 2015 al contest ed è diventato oggi questo libro: una selezione e raccolta di 93 tra le tante ricette dolci e salate elaborate negli anni dagli studenti Ifse, attraverso le quali emergono culture diverse, passione, entusiasmo, ma anche tecnica, studio e competenza.

Gran parte del merito, oltre agli studenti, va ai docenti Ifse che hanno seguito con passione in ogni fase i ragazzi, tra loro lo chef Riccardo Marello, lo chef Piero Rainone e lo chef Gabriele Trovato, oltre che al fotografo e graphic designer Ifse Saverio Pisano che ha curato gli scatti fotografici di tutte le ricette. Nella fase di realizzazione del libro, prezioso il supporto del Politecnico di Torino: un team di studenti di Design Grafico Virtuale, sotto la guida del prof. Paolo Tamborrini hanno, infatti, curato gli aspetti grafici e di impaginazione dello stesso per un prodotto editoriale accattivante ora fruibile al grande pubblico che potrà rubare spunti e ricette dei futuri chef Ifse.



Il libro è stato fortemente voluto dal direttore generale Ifse Raffaele Trovato e da Marcello Arcangeli che hanno creduto nella possibilità di trasformare la raccolta in un progetto editoriale fin da subito. Di qui il coinvolgimento del Politecnico di Torino che dopo alcune settimane di lavoro ha elaborato il prodotto definitivo curando impaginazione, scelte grafiche e scelte materiali di realizzo. Il libro potrebbe essere il primo di una collana che racconterà, la storia dei ragazzi dell'istituto attraverso le loro ricette a tema caffè e una sinergia, quella tra Ifse e Lavazza appunto, che ha permesso negli anni di costruire grandi cose, come testimoniato dalla pubblicazione. cod 60256

Per Informazioni: **www.ifse.it**



Vista Alegre
firma l'identità della tavola





La mise en place è una dimensione artistica della ristorazione che analizza e combina fra loro i numerosi fattori che la rendono un valore aggiunto. Comunica l'identità del locale ed è preludio al percorso gastronomico. Le diverse linee di articoli Vista Alegre offrono un insieme distintivo di prodotti sviluppati congiuntamente da designer e cuochi di fama mondiale. A monte, la garanzia offerta da una tradizione che risale al 1824. Quella che vanta Vista Alegre, la prima fabbrica dedicata alla produzione di porcellana in Portogallo. Negli anni si è imposta all'attenzione anche di prestigiosi poli museali per la creazione di servizi da tavola tra i più raffinati mai realizzati. Dal 2009 fa parte del Gruppo Visabeira. È sinonimo di alta gastronomia ed è presente nei principali gruppi alberghieri di tutto il mondo: è il marchio leader nell'hotellerie del Sud Europa.

Il progressivo sviluppo dell'offerta e della domanda nel settore alberghiero e la conseguente, incalzante richiesta di qualità hanno spinto Vista Alegre a investire in questo segmento altamente competitivo e a vedere il turismo come un'estensione organica della propria attività.

«Vista Alegre - spiega **Antonella Giupponi** di Ros - produce linee resistenti, funzionali e innovative, destinate a soddisfare i professionisti più esigenti. Articoli distintivi, sul mercato con un eccellente rapporto qualità/prezzo, e che si rivelano un'opportunità di grande appeal per il segmento medio, alto e lusso. Piatti dalle forme molto ricercate, particolari, come la linea Bronze, quasi materica. I colori spaziano dal bianco lucido all'opaco, passando per tonalità calde, emozionanti».


Antonella Giupponi

Servizi adatti a una ristorazione attenta al benessere e alla natura. Piatti apprezzati dagli chef più esigenti per mise en place d'effetto, capaci d'appagare prima di tutto l'occhio. A tal fine, sono state messe a punto collezioni che uniscono design contemporaneo, innovazione tecnica e proprietà funzionali (sempre più richieste dai professionisti), inclusi la dimensione, il volume, la resistenza e l'ergonomia.

«Per impostare il mood ideale nel proprio locale - spiega Antonella Giupponi - bisogna sapere come scegliere e dove trovare le unicità in grado di soddisfare le aspettative di ogni professionista dell'accoglienza. Vista Alegre presenta quindi una vasta gamma di set da tavola che, oltre all'utilizzo multifunzionale, conferisce una forte dimensione estetica a ogni occasione, arricchendo di atmosfera i locali e sottolineandone l'identità».

Ispirato dalla filosofia "mix & match", è stato inoltre sviluppato il concetto di "tavolo da gioco", in modo da mescolare, combinare, immaginare e rendere più divertente e inaspettata la tavola. A questo proposito Vista Alegre propone set di porcellana e maiolica e collezioni di gres molto distintive; basta completarli gli uni con gli altri per creare una mise en place personalizzata e di grande suggestione. cod 59872

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

MultiFresh MyA

L'abbattitore indispensabile in cucina



MultiFresh, che unisce funzioni fredde (raffreddamento, surgelazione, scongelamento, cioccolato) e calde (cottura, rigenerazione, pastorizzazione, lievitazione, mantenimento), è ancora più facile da usare grazie a "MyA". La nuova interfaccia touchscreen con schermo da 7" ha reso MultiFresh molto più intuitivo, con icone chiare che consentono di scegliere la funzione e i cicli più adatti ad ogni produzione. In qualsiasi momento è possibile variare i parametri di ciascun ciclo - tempo, ventilazione, temperatura al cuore - per creare il processo ideale per ogni prodotto.

MyA racchiude molte opportunità per lo chef che, guidato da intuitive icone, crea una lista dei suoi cicli preferiti o registra il suo ciclo ideale modificandolo ad hoc in base al suo processo di produzione, chiarisce ogni domanda sulla nuova interfaccia con una completa guida in linea o può scegliere il ciclo continuo per lavorare più di 8 ore ininterrottamente in surgelazione o in raffreddamento.

Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrazione del calore dei cibi, che deve essere il più veloce possibile. Le performance senza confronto, garantite solo da MultiFresh, sono il risultato del perfetto bilanciamento dei principali componenti frigoriferi: l'Irinox Balance System (condensatore, evaporatore, compressore e ventilatori) disegnato e realizzato da Irinox per estrarre il calore dagli alimenti il più rapidamente possibile, anche dai prodotti bollenti.

La cura dei dettagli tecnico-costruttivi è parte del know how Irinox, che in MultiFresh ha inserito i suoi innumerevoli brevetti: MultiRack, il portateglie regolabile brevettato per raddoppiare la capacità delle teglie su ogni modello; Multisensor, la sonda a 5 punti di rilevazione per un controllo perfetto della temperatura degli alimenti e dotata di un sistema di aggancio alla porta automatico e brevettato; Sanigen, sistema di sanificazione della camera, che azzera la carica batterica dell'aria ed elimina anche i possibili odori sgradevoli. Inoltre ora il trasferimento dati è wireless, per scaricare e salvare facilmente i dati di tutti i processi di lavoro su un software dedicato (Haccp Control Software). cod 60139

Irinox
via Madonna di Loreto 6/B - 31020 Corbanese di Tarzo (Tv) - Tel 0438 2020 - www.irinoxprofessional.com





Scopri le Novità

un'idea di







A base di grasso vegetale, è ideale per decorare, farcire e ricoprire torte e dessert.

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



A base di grasso vegetale, è una salsa che può essere utilizzata per cucinare o condire ricette sia ricche che leggere, ideale per piatti caldi e freddi e per una grande varietà di altre ricette.

• Versatile • Pronta all'uso • Al gusto di panna



A base di grasso vegetale (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa
- Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna



www.hopla.it www.trevalli.cooperlat.it

Coffee Ripples

La stampante 3D, ora anche in hotel

La stampate per cappuccino fa il suo ingresso nell'hotellerie grazie a Fas Italia. L'azienda fiorentina, specializzata nelle forniture alberghiere, è recentemente diventata un rivenditore di Coffee Ripples

L'innovativa stampante 3D offre la possibilità di imprimere sulle bevande che presentano una superficie schiumosa disegni, frasi e anche foto e selfie ad alta risoluzione. Coffee Ripples rappresenta un modo originale di ripensare il servizio delle bevande, affidandosi a una tecnologia semplice e intuitiva che permette di stupire i propri ospiti e allo stesso tempo di consentire loro di essere protagonisti nella preparazione delle bevande, diventando così un ulteriore strumento di fidelizzazione e anche di marketing collaterale.



Coffee Ripples, grazie al funzionamento facile e intuitivo, può essere utilizzata non solo dal personale di sala, ma anche dall'ospite stesso. L'interfaccia, costituita da un tablet, consente di scegliere tra disegno o frase e di procedere alla stampa tramite il Ripples Marker sulla propria bevanda in maniera semplice e veloce. In più, collegando il proprio smartphone all'applicazione dedicata, sarà possibile importare foto, loghi o scritte per caricarle nella libreria di Coffee Ripples ed ottenere così un caffè, cappuccino o altra bevanda personalizzata al 100%.

Il processo di stampa avviene tramite la polvere di caffè. Le cialde utilizzate per la stampa sono sicure, essendo composte da ingredienti naturali e di prima qualità, prive di coloranti e conservanti. Inoltre non hanno alcun effetto contaminante del gusto delle bevande.

Oltre che in bar, ristoranti, stabilimenti balneari, discoteche e altre strutture ricettive che potranno utilizzare la stampate per stupire i loro clienti, Coffee Ripples ora trova la sua giusta collocazione anche all'interno degli alberghi, dove potrà essere utilizzata per offrire agli ospiti un ulteriore servizio e un nuovo modo di consumare le bevande. cod 60141

Fas Italia
via Giuseppe La Farina 30/R - 50134
Firenze - Tel 055 470536
www.catering-buffet.it

Amuchina Professional
Igiene assicurata in area food

Offrire accoglienza è un'attività impegnativa che richiede ai professionisti dell'ospitalità molte attenzioni. Anche quelle che la clientela non è in grado di cogliere. Un'accoglienza che abbraccia aspetti invisibili.

Pulizia e igiene sono aspetti sostanziali in un pubblico esercizio e rivestono un grande carico di responsabilità nei confronti della clientela. Un aspetto che va analizzato e preso in seria considerazione, perché può mettere a rischio la salute di chi si affida alla gestione delle derrate alimentari e, nel caso di intossicazioni dolose, compromettere il benessere dell'attività.

I termini sono semplici: tutto deve essere igienicamente garantito dove si conservano e lavorano prodotti alimentari. E con questo si intende ogni attrezzatura che entra in contatto con le materie prime: dalle vetrine per l'esposizione fino ai piani e agli strumenti di lavoro, dalle affettatrici alle dispense, ai forni. Per lavorare in sicurezza e tranquillità bisogna adottare un metodo rigoroso e affidarsi a chi di queste tematiche ha fatto un punto di forza.

È il caso dell'esperienza di Amuchina Professional, che ha messo a punto una gamma completa di prodotti professionali in grado di garantire la massima efficacia e sicurezza per la pulizia e l'igiene dei locali. Un fedele alleato.

Tra i prodotti della linea Amuchina Professional dedicati all'universo Horeca c'è Amuchina Professional Igienizzante multiuso area food, studiato per soddisfare le esigenze degli operatori della ristorazione. A base di Bardac 22 (didecil dimetil ammonio cloruro, ndr) e alcol etilico, sviluppa una formula specifica per i piani di lavoro delle cucine in acciaio. È applicabile direttamente sulla superficie da pulire o con un panno monouso su ogni attrezzatura che entra in contatto con i prodotti alimentari.



Vanta inoltre una decisa azione sgrassante e un'intensa ed elevata attività igienizzante, consolidati punti di forza di Amuchina; agisce con forza, ma è delicato sulle superfici. Non lascia odori, non graffia e non crea striature, anche senza risciacquo.

Amuchina Professional Igienizzante multiuso area food è davvero un prodotto dall'elevata performance tecnica che si prende cura dell'igiene della cucina-laboratorio e di conseguenza della salute della clientela. Ma tiene conto anche del vostro tempo: azione e asciugatura rapide, non produce schiuma e non richiede risciacquo.

cod 54078

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it



Artmenu Factory e alta cucina

Il binomio si rafforza



Artmenu Factory, azienda produttrice di portamenu, carte dei vini e accessori per l'Horeca, riconferma la propria presenza ad alcune delle più prestigiose manifestazioni fieristiche di settore. Tra le partecipazioni spicca quella a Identità Golose (dal 23 al 25 marzo scorsi), il congresso italiano di cucina d'autore ideato da Paolo Marchi, che accoglie sul palco i più grandi professionisti del settore da oltre 20 Paesi del mondo. Con la sua trentennale esperienza, Artmenu Factory sposa perfettamente la filosofia di Identità Golose: creatività, originalità, stile e l'orgoglio di essere italiani.

Artmenu Factory è stata sponsor ufficiale di Identità Golose Milano, hub internazionale della gastronomia, e ha provveduto alla fornitura completa per la struttura. Fornendo il meglio della propria produzione, l'azienda emiliana figura tra i partner ufficiali che hanno creduto nell'innovativo centro polifunzionale per eventi gastronomici e culturali.

Artmenu Factory, con sede a Correggio (Re), dal 1983 realizza con passione e artigianalità lavorazioni personalizzate 100% made in Italy ed è stata la prima in Italia ad investire nella riscoperta e nella valorizzazione del "portamenu" quale particolare dettaglio della tavola ed elemento comunicativo e distintivo.

La tradizione "accoglie" la funzionalità: portamenu, carte dei vini e accessori per la ristorazione e hotellerie rappresentano infatti il "biglietto da visita" e danno al cliente il primo impatto, è quindi importante che esprimano l'anima autentica dell'attività, riflettendone nitidamente l'identità e distanziandosi da qualsiasi logica industriale di omologazione. Una struttura per essere davvero ricettiva e funzionale deve comporsi di piccoli particolari, materie prime pregiate, scelte stilistiche personalizzate, eleganza e praticità. Nel rispetto di tempi e budget e seguendo i trend con l'utilizzo di tecniche creative innovative, Artmenu Factory crea prodotti artigianali personalizzati di qualità e curati in ogni dettaglio.



Con il termine "Factory" Mauro Fantini, fondatore dell'azienda, ha sempre voluto esprimere l'idea di impresa come pluralità di menti, mani, braccia che, quotidianamente e con un intento comune, si confrontano su un progetto, per garantire un prodotto di qualità, realizzato con materie prime selezionate ad hoc e certificate made in Italy. I prodotti di Artmenu Factory vengono infatti realizzati interamente sulle richieste del cliente e grazie alla lavorazione sartoriale e alla cura minuziosa dei particolari sono vere e proprie creazioni su misura, unici nel loro genere. Tra gli chef stellati che hanno scelto Artmenu figurano: Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Iginio Massari, Andrea Ribaldone, Lino Scarallo, Federico Belluco, Giuseppe Di Iorio, Luigi Tramontano, Felice Lo Basso, Antonio Montefusco, Paolo Gramaglia e tanti altri ancora. cod 60220

Artmenu Factory
via Fosdondo 133 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 690289
www.artmenu.it



Diventa Panna Tender!







Shake and spray!

È il tuo momento per stupire e con Debic, PUOI!

Ottima tenuta, consistenza senza paragoni, la Panna Spray Debic ti regala un fiocco sempre perfetto grazie all'innovativo erogatore e al design ergonomico.

Libera la tua creatività, migliora i tuoi risultati e diventa il re della panna montata!

Visita www.debic.it, ispirati e diventa Panna Tender anche tu!



DRGCOMUNICAZIONE.IT


GRANA PADANO
RISERVA
OLTRE 20 MESI
Grana Padano Dop
Sempre più controlli
per garantire qualità



Il Consorzio Grana Padano riunisce 128 caseifici produttori, 149 stagionatori e autorizza 209 aziende a confezionamento e porzionatura del formaggio. Le verifiche quotidiane nei caseifici e nei magazzini di stagionatura, la vigilanza in Italia e all'estero contro le contraffazioni, la valorizzazione e la promozione in tutto il mondo del Grana Padano, la continua attività di ricerca per controlli e sostenibilità ambientale della filiera sono i valori che portano il Consorzio e le aziende a perseguire l'obiettivo di garantire ai consumatori un formaggio di sempre più elevata qualità.

Nel 2018 il Grana Padano Dop ha confermato il suo primato come prodotto Dop più consumato nel mondo, con una produzione di 4.932.996 forme, pari ad oltre 190.558 tonnellate di formaggio, in linea con la produzione del 2017. È invece ulteriormente cresciuto l'export, consolidando un trend iniziato 20 anni fa.

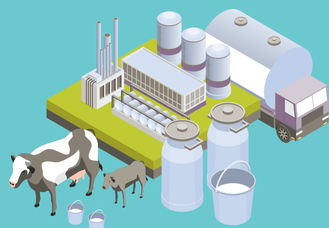
«Nel 2018 Grana Padano - spiega il presidente del Consorzio, **Nicola Cesare Baldrighi** - le esportazioni hanno superato la soglia di 1,9 milioni di forme, con una crescita di oltre 5 punti percentuali rispetto al 2017. Il mercato più importante si è confermato la Germania con oltre 490mila forme esportate, seguita dalla Francia con più di 220mila. L'incremento percentuale è stato addirittura a due cifre in Svezia, Canada e Spagna».

Il 2018 ha visto anche crescere le forme marchiate Riserva sul totale della produzione di oltre il 30%, arrivando a più di 447mila, a conferma di quanto incontri sempre più il gusto dei consumatori. Il Riserva, con i suoi aromi evoluti di burro e di fieno, la piccantezza equilibrata e la generosa sapidità, piace perché rende la bocca ricca di sapori, che si stemperano lentamente. La pasta è decisamente granulosa, con una frattura radiale a scaglia molto accentuata, ed è costellata di cristalli di calcio lattato.

Diventa così protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, ed è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde. Si esalta poi con vini di grande pregio, da quelli con un gusto intenso e persistente, come i passiti, che stemperano la sua vena leggermente aggressiva creando sul palato l'armonia e l'equilibrio, sino alle bollicine più raffinate.

Il Grana Padano Riserva è dunque un prezioso compagno di un viaggio goloso nelle varie regioni italiane, incontrando i vini autoctoni e confermandosi versatile protagonista di ➡

I numeri del Consorzio Grana Padano



128 caseifici



149 stagionatori



209 aziende di confezionamento e porzionatura

I numeri del 2018



4,9 milioni
di forme prodotte



Oltre 1,9 milioni
di forme esportate (+5%)



Oltre 447mila forme
marchiate Riserva (+30%)



tutta la cultura del gusto, dalle Alpi alla Sicilia. Ma sa incontrare anche il gusto di culture del cibo degli altri Paesi, in Europa, America e Asia.

Il successo del Riserva conferma come il Grana Padano Dop sia quindi un'eccellenza assoluta del Made in Italy per qualità e caratteristiche, garantite dai controlli in ogni fase della produzione. Questa attività è parte integrante della filiera produttiva e quindi al centro dell'attenzione e della comunicazione anche in occasioni importanti come TuttoFood, soprattutto per illustrare le novità, come quelle introdotte dal Consorzio Tutela Grana Padano.

Scienza e tecnologia offrono infatti metodi di analisi sempre più innovativi per migliorare i controlli di qualità sui prodotti agroalimentari e garantirne la validità in termini assoluti, rafforzando ulteriormente procedure comunque già efficaci. Infatti il sistema di valutazione delle forme prima della marchiatura da decenni garantisce ai consumatori la qualità del Grana Padano e la rispondenza del prodotto alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione approvato dalle istituzioni italiane ed europee. A testimoniarlo sono i milioni di persone lo hanno reso il prodotto Dop più consumato nel mondo.

Alla selezione abituale sulle forme di Grana Padano fatta con l'occhio, il martello, l'ago e le analisi biologiche, si aggiunge quindi la verifica organolettica sistematica sulle forme. Da decenni le forme, prima della marchiatura a fuoco, sono sottoposte a controlli con questi metodi tradizionali. Con il martelletto d'acciaio, utilizzato con esperienza e abilità per la battitura della forma, si possono rilevare rigonfiamenti irregolari o fessure causate da una fermentazione anomala. L'ago, con la punta a spirale, si infila nel formaggio per verificare il profumo e il sapore della pasta, grazie alle piccole briciole estratte senza danneggiare la forma. Per una verifica assolutamente certa della qualità della pasta si utilizza infine la sonda, in grado di prelevare un tassello, ovvero una piccola quantità di formaggio di circa 1 cm di diametro e 7-8 cm di lunghezza. In questo modo si possono valutare il profumo, il colore e l'elasticità della pasta, oltre alla presenza di irregolarità o difetti.

Questi controlli sono effettuati sulle forme dopo 9 mesi, prima di imprimere il marchio a fuoco che le riconosce come forme di Grana Padano Dop. Per il Riserva ci sono successivi controlli quando è stato stagionato almeno 20 mesi.

Con la verifica organolettica, tutte le partite di formaggio dovranno rispettare precisi parametri quali la fragranza, la friabilità, la salubrità, la tessitura e l'intensità e soprattutto il gusto. E a verificare il rispetto di questi criteri è un ente pubblico, qualifi-



cato e imparziale, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna nei suoi laboratori di Brescia.

«Con queste procedure onerose applicate in modo sistematico - commenta il presidente Baldrighi - il Consorzio di tutela compie un passo molto significativo e si conferma con determinazione all'avanguardia assoluta nei controlli di selezione qualitativa». I nuovi controlli sono quindi un'importantissima novità per il consumatore perché gli offrono una consistente garanzia sul versante della qualità. «Siamo convinti che avrà in assoluto effetti molto positivi - conclude Baldrighi - e in misura molto significativa sulle forme di Grana Padano destinate alle stagionature più prolungate e pregiate».

Il Consorzio Grana Padano punta quindi ad offrire ai consumatori la "Bontà responsabile" delle sue produzioni, un percorso che parte dalle stalle utilizzando un nuovo dispositivo per imporre e misurare il benessere animale in modo oggettivo e definito, individuando criteri finalizzati alla cura, allo stato di salute, alla libertà di movimento, all'accesso al cibo, all'acqua e alla possibilità di pascolo, pratica in costante sviluppo nelle aree, come quelle dei prati stabili o in montagna, dove sono più disponibili spazi idonei.

La qualità del Grana Padano Dop dunque inizia ancora prima della mungitura, per offrire bontà e sicurezza ai milioni di consumatori che ogni giorno in tutto il mondo lo scelgono.

cod 60107

Per approfondimenti:

www.granapadano.it

"Bontà del Parco" TreValli



Freschezza in tavola

Nuova linea di prodotti freschi a pasta filata (Mozzarella, Burrata e Stracciatella) realizzata con latte 100% italiano presso lo stabilimento di Amandola, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Da oltre 50 anni TreValli Cooperlat è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle eccellenze del territorio e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte. È con questo spirito che nasce "Bontà del Parco".

Grazie ad importanti investimenti produttivi, in un'area duramente colpita dal sisma del 2016, la Cooperativa marchigiana si è dotata di impianti moderni ed efficienti, che hanno permesso il raggiungimento dell'obiettivo prefissato: la realizzazione di una linea di prodotti di qualità per il mercato nazionale e internazionale, valorizzando da una parte l'eccellenza del Made in Italy e mantenendo dall'altra il rispetto della tradizione, attraverso la Mozzarella Stg (Specialità tradizionale garantita).

La linea "Mozzarella Fiordilatte Bontà del Parco", realizzata con latte 100% italiano, è composta sia da grandi formati per il Foodservice, come i secchielli da 1 kg, che da formati per la Gdo e il canale Normal trade, come i bicchieri da 250 g di mozzarelline, nodini fatti a mano, bocconcini, la busta ciuffo 200 g e la busta 125 g.

Tra le varie referenze c'è anche la Mozzarella Stg, ottenuta secondo un processo di lavorazione tradizionale, con l'impiego del lattoinnesto naturale autoctono, preparato con latte crudo selezionato (prodotto della tradizione riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole e del Turismo). La linea "Burrata e Stracciatella Bontà del Parco" è composta da burrata in vaschetta 2x125 g, burrata in bicchiere 200 g e burratina in bicchiere con manico 125 g, la stracciatella in vaschetta 400 g e bicchierino con manico 175 g. Tutta la linea è realizzata con latte 100% italiano.

«Con questo progetto - spiega **Andrea Alfieri**, responsabile marketing di TreValli Cooperlat - intendiamo senz'altro rafforzare il legame con il nostro territorio, ma nel contempo approcciare altri mercati, non solo a livello nazionale, ma anche e soprattutto internazionale, per portare oltre i confini l'eccellenza e la tradizione dell'italianità». cod 60281

TreValli Cooperlat
via Piandelmedico 74 - 60035 Jesi (An) - Tel 0731 2381
www.trevalli.cooperlat.it



La qualità tutta italiana delle verdure Agrifood Abruzzo

Melanzane e peperoni grigliati dalla Sicilia, carote e patate Igp del Fucino: a TuttoFood, la fiera internazionale del food & beverage, Agrifood Abruzzo presenterà le sue specialità regionali. L'azienda, che produce verdure surgelate dal 1989, punta sull'italianità dei suoi prodotti, tutti coltivati e lavorati in Italia. La nuova proposta di Agrifood Abruzzo sono melanzane, peperoni e zucchine grigliate surgelate, coltivate e lavorate in provincia di Caltanissetta. «Questi ortaggi, per dare il meglio, devono essere coltivati a certe latitudini e quella siciliana è l'ideale», spiega la direttrice operativa **Valeria Picco**.

Le verdure selezionate provengono dalla valle del Braemi e subito dopo il raccolto arrivano nello stabilimento, che si trova a poca distanza dai campi, dove sono lavorate e surgelate in tempi brevissimi, per mantenerne intatti la qualità e il sapore. La grigliatura è una vera cottura alla griglia per ottenere ortaggi cotti alla perfezione, in linea con il gusto italiano. Il sapore e la consistenza finali sono del tutto simili a quelli delle verdure grigliate preparate in cucina con i prodotti freschi; in più, hanno un'ottima resa, perché già cotti e pronti all'uso per ogni ricetta. Le nuove verdure grigliate surgelate sono proposte alla ristorazione nella linea Grandi Panieri, con il formato 5x1 kg, adatto anche per piccole cucine e bar.

A TuttoFood 2019 Agrifood Abruzzo propone anche la carota e la patata del Fucino, entrambe con marchio Igp (Indicazione geografica protetta), il riconoscimento assegnato dall'Unione europea ai prodotti agroalimentari con uno specifico luogo di origine, che in questo caso è la valle del Fucino, in provincia de L'Aquila. I due ortaggi sono molto apprezzati per le loro caratteristiche organolettiche. La Carota dell'altopiano del Fucino Igp ha un colore arancione intenso, con una polpa croccante e dolce anche nella parte centrale, che non risulta mai "legnosa", ed è inoltre molto ricca di betacarotene. La Patata del Fucino Igp ha buccia chiara e polpa che varia dal bianco a diverse tonalità di giallo, un sapore intenso e una lunga conservabilità.

Con le verdure grigliate dalla Sicilia e le carote e le patate Igp del Fucino, Agrifood Abruzzo risponde alle esigenze dei consumatori che apprezzano la qualità delle specialità regionali italiane.

cod 60229

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it

L'oliva fresca fa la differenza nel piatto



Ciò che **distingue le olive e i lupini freschi** dalle referenze conservate è il **metodo di lavorazione del prodotto**. Per questo motivo la **gamma Madama Oliva** è posizionata nel **reparto ortofrutta** e nel **bancone gastronomia**.



Le confezioni in vaschetta, inconfondibili, contengono materie prime di alta qualità che vengono lavorate senza stress termici e una salamoia a basso grado di salinità che lascia inalterate le caratteristiche del prodotto. Per questo motivo, una manciata di olive fresche, riesce a donare un sapore molto più intenso ad ogni preparazione. In questo ambito, ultimo inserimento in ordine di tempo a firma Madama Oliva è l'oliva Kalamon. Una nuova referenza che arricchisce la linea Frutto d'Italia e del Mediterraneo con un prodotto di alta qualità e versatile in cucina. Le Kalamon nascono in Grecia e prendono il nome dalla città di Kalamata. Un'oliva dal colore naturale nero-violaceo, dalla forma allungata e dalla polpa succosa, con un gusto unico e dall'inconfondibile sapore amarognolo.

«Madama Oliva - sottolinea **Sabrina Mancini**, direttrice marketing di Madama Oliva - è leader di mercato nel segmento del fresco e si presenta a TuttoFood con ampliamenti di gamma e ricette innovative per il benessere di tutta la famiglia. La linea Frutto d'Italia e del Mediterraneo è il nostro primo brand. Ora si arricchisce di una cultivar pregiata che segue il recente lancio del lupino Bio e quello della celebre Oliva di Gaeta Dop».

Di pari passo con l'ampliamento dell'offerta, Madama Oliva si sta impegnando in un vasto programma di promozione della corretta alimentazione in migliaia di scuole italiane, centri fitness e supermercati. Una politica che punta a creare cultura alimentare e a valorizzare la biodiversità in tavola, proponendo al consumatore una vasta scelta di varietà anche Dop e Bio e certificando la provenienza delle materie prime sulla confezione. cod 60090

Madama Oliva
Zona Ind.le località Recocce - 67061
Carsoli (Aq) - Tel 0863 995498
www.madamaoliva.it

Salse Senna per tutti i gusti

Anche per intolleranti e vegani



Con l'esperienza e il know how acquisiti negli anni, Senna ha ideato un assortimento di specialità sulla base delle esigenze del settore della gastronomia, andando anche incontro alle nuove esigenze salutistiche. Le salse Senna sono tutte senza lattosio e gluten free, adatte ad essere consumate anche da chi è celiaco. Alcune referenze sono anche indicate per l'alimentazione vegana. La gamma di salse gastronomiche Senna va dai classici come ketchup, senape e maionese fino alla salsa cocktail e alla salsa barbecue. Insomma ce n'è per tutti i gusti!

Cercate un tocco di esotismo? Un sapore speciale? Qualcosa di piccante, fruttato o saporito? Con le salse Senna scoprirete i gusti più seducenti. Se avete poco tempo ma comunque voglia di una buona salsa pronta, allora Senna è la scelta giusta. Tutte le salse sono pronte all'uso e si abbinano eccezionalmente alle grigliate e ai barbecue estivi, ma anche ai tradizionali piatti invernali. Per i più creativi ogni salsa può essere personalizzata usando spezie, panna o erbe varie.

Questo l'assortimento di salse nel pratico e maneggevole tubo "squeezer" da 700 g: Salsa Barbecue, Sour Cream, Salsa ai funghi, Salsa Cocktail, Salsa Curry, Salsa all'aglio, Salsa Grill, Salsa Curry - Ketchup (800 g), Salsa Burger, Maionese leggera, Senape, Ketchup (800 g).

In particolare la Sour Cream è una salsa dal gusto tipico nord-europeo, indicato per molte ricette della cucina italiana. Ha una consistenza cremosa e un sapore pieno e pastoso, a base di panna acida fresca e yogurt. La Sour Cream è particolarmente indicata come condimento per patate fritte, lesse o al forno. In base ai gusti, può essere arricchita con erba cipollina. È indicata anche per insaporire stuzzichini come tortillas, tapas o crocchette, ma è anche perfetta come pinzimonio.

Non resta che tuffarsi nel seducente mondo delle salse Senna e immergersi nella grande varietà dei suoi prodotti! cod 60095

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966
www.senna.eu

Nuove insalate Knorr Professional
Subito pronte e ricche di gusto



Quattro straordinarie **novità** per la ristorazione: Bulgur con semi di canapa e mela, Cous Cous con zucchine e carote, Quinoa con pomodori e carote, Riso Rosso con broccoli e mandorle

Da Unilever Food Solutions le insalate di cereali Knorr Professional per una cucina semplice, pratica e naturale. Prodotti fatti in Italia, 100% naturali e reidratabili, che permettono di creare piatti gustosi e nutrienti in modo facile e veloce semplicemente aggiungendo acqua bollente. Le nuove insalate di cereali Knorr Professional non richiedono infatti cottura e sono subito pronte. Sono prodotti estremamente versatili, senza conservanti, senza coloranti e senza glutammato aggiunti. Il processo di disidratazione al quale sono sottoposti permette loro di conservare tutti i sapori e gli elementi nutritivi originari.

Le novità Knorr Professional segnano un'importante tappa del brand nel percorso verso la naturalità con la scelta di ingredienti essenziali, sani e dalle alte qualità nutrizionali. Tale percorso riflette la crescente domanda di benessere ed equilibrio degli italiani, sempre più attenti all'alimentazione e alla ricerca di piatti naturali, saporiti e completi nello stesso tempo.

A questa evoluzione dei gusti e alla voglia di sperimentare sapori sempre nuovi, naturali e bilanciati, non sempre lo chef può rispondere in modo adeguato. Infatti lavora spesso con ritmi frenetici, in spazi limitati e senza le risorse e il personale necessari in cucina. La nuova gamma di insalate di cereali Knorr Professional rappresenta la soluzione e l'opportunità per lo chef di arricchire in modo semplice e veloce il menu con proposte di qualità, 100% naturali, gustose ed equilibrate. Ideali come proposte vegane, per cui hanno il certificato Evu (Unione vegetariana europea), i nuovi prodotti Knorr Professional rispondono più in generale a una domanda di sapore e benessere nell'alimentazione, essendo anche una ricca fonte di proteine vegetali e di fibre.



La naturalità dei nuovi Smartfood Knorr Professional si riflette anche nel pack, un sacchetto di plastica 100% riciclabile e trasparente, che permette di vedere tutti gli ingredienti contenuti nel prodotto. Anche la lista ingredienti riportata sulla confezione è breve ed essenziale.

Unilever Food Solutions e Giuseppe Buscicchio, suo chef executive dal 2014, hanno realizzato inoltre il Ricettario Knorr Smartfood, dedicato ai 4 prodotti novità Knorr Professional e alla loro versatilità in cucina.

Il ricettario può essere scaricato dal sito **www.unileverfoodsolutions.it** nella sezione "Ispirazione per gli chef". I nuovi prodotti Knorr Professional sono acquistabili nel webshop Unilever Food Solutions (**www.unileverfoodsolutions.it/prodotti.html**). cod 60113

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it





Restyling e nuove referenze nelle linee Surgital per l'Horeca

Novità e grandi classici: la presenza di Surgital a TuttoFood riguarderà più linee, a partire dal marchio top di gamma Divine Creazioni. Oltre alla nuova campagna pubblicitaria, che propone un'immagine più moderna comunicata anche dal light restyling del catalogo, sarà presentata una novità in gamma che, in perfetto stile Surgital, attinge al meglio della tradizione culinaria del nostro Paese reinterpretandola in maniera raffinata. Sarà così impreziosita ulteriormente una gamma già ricca, composta da ben 31 referenze premium, tutte caratterizzate da pasta ripiena surgelata con ingredienti Dop combinati in abbinamenti ricercati e racchiusi in una sfoglia preparata con una maggiore quantità di uova rigorosamente da galline allevate a terra, diversa nella forma da pezzo a pezzo per conferire ai piatti grande artigianalità, esclusiva anche nel confezionamento in plateau. Protagoniste saranno anche le novità Fiordiprimi, la linea di piatti pronti surgelati monoporzione di alta qualità per il canale bar, con ben 56 referenze tra paste lunghe, corte, ripiene, da forno (queste anche in teglie formato catering), zuppe, risotti e contorni. La gamma è stata recentemente arricchita con due nuove ricette. Si tratta degli "Spaghetti al ragù bolognese", piatto molto amato dalla clientela estera, dunque pensato soprattutto per i locali situati in zone turistiche, e dei "Ravioli al pomodoro e basilico", il cui sugo è reso più prelibato da squisiti pomodori datterini 100% italiani.

Nuovo ingrediente, nuovo nome: "Ravioli ai pomodori datterini e basilico".



Per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione, la gamma si è rinnovata anche nella grammatura, passando dai canonici 300 g a porzioni da 350 g. Una scelta dettata dal ricorrente bisogno dei bar di offrire piatti unici in grado di soddisfare la fame con una singola pietanza, che dimostra come Surgital lavori costantemente a fianco dei clienti, ascoltando le loro necessità alla ricerca di un miglioramento continuo.



Oltre alle referenze illustrate sopra, sono diventate maxi anche le Penne all'arrabbiata, le Tagliatelle al ragù bolognese, i Taglierini ai funghi porcini e le Mezze penne al pomodoro. Una proposta varia e completa, che Surgital valorizza attraverso Fiordiprimi Academy, realtà istituita per offrire formazione continua ai gestori, rendendoli consapevoli su un uso strategico del prodotto a seconda del momento di consumo: a pranzo in abbinamento a cocktail analcolici alla moda con l'aiuto dei professionisti della scuola Ad Horeca, o all'aperitivo, porzionandolo in gustosi e pratici stuzzichini. Un'attenzione in più alla varietà dell'offerta e ai costi.



Ma Surgital, depositaria di un know how all'avanguardia sul processo di precottura della pasta, si sta affermando sempre più anche nel settore del riso sviluppando tecniche che consentono di offrire un'altissima qualità con tempi di preparazione decisamente ridotti, un grande vantaggio rispetto alle tempistiche necessarie per la preparazione del risotto. La surgelazione per singoli chicchi permette inoltre di usare solo il prodotto necessario, evitando ogni spreco con un miglior controllo del food cost. Tre sono le tipologie che l'azienda propone sotto il marchio Pastasì Soluzioni Express (Carnaroli, Vialone Nano e Ribe Parboiled), tutte proposte in versione precotta al naturale, pronte da rinvenire in più modalità: acqua bollente, forno a microonde e a vapore, o direttamente in padella.

TuttoFood sarà anche l'occasione per presentare la new entry di Laboratorio Tortellini, la linea depositaria dell'alta tradizione della pasta fresca italiana. Si tratta dei Ravioli Sardi, straordinaria Sfoglia Antica con un ripieno a base di ricotta di pecora e spinaci. Laboratorio Tortellini, storicamente il primo marchio Surgital per il mondo della pasta fresca surgelata, offre oltre 140 referenze tra pasta lunga, corta, ripiena, da forno e gnocchi di patata.

Allo stand sarà possibile conoscere e degustare tutto questo grazie alla presenza degli chef di De Gusto, l'Ateneo della Pasta di Surgital, affiancati dagli studenti dell'Istituto Bartolomeo Scappi. Una collaborazione che, ancora una volta, dimostra come l'azienda si metta a disposizione del settore, offrendo la sua expertise anche al mondo delle scuole per formare i professionisti del futuro. cod 60102

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it



Gusto, tradizione e qualità

Darbo punta forte sull'export

Darbo, una delle **maggiori aziende austriache del settore alimentare**, affonda le sue radici nel lontano 1879 a Gorizia. Oggi fattura 138 milioni di euro e il suo **business è fortemente incentrato sull'export**

Le vendite fuori dai confini hanno toccato quota 52,5% del fatturato globale dell'azienda. Da sempre in casa Darbo tutto ruota attorno ad una ricerca minuziosa della qualità. Tutta la frutta e gli altri ingredienti utilizzati dall'azienda austriaca provengono esclusivamente dalle migliori zone di produzione del mondo.

Altrettanto severi sono i criteri qualitativi con i quali questi ingredienti vengono selezionati e controllati, avvalendosi di tutta l'esperienza di uno specialista di lunga tradizione. Per finire, una lavorazione accurata e delicata garantisce la perfetta conservazione di tutto l'aroma della frutta. Anche in Italia i prodotti della rinomata impresa tirolese hanno raggiunto ormai una posizione di tutto rispetto e così Darbo è di casa negli migliori hotel e restauranti italiani. Darbo offre un ampio assortimento di prodotti per la gastronomia e per gli hotel per far sì che la colazione dei vostri ospiti diventi un'esperienza unica e luculliana.



Per la ristorazione, le confetture Naturrein e il miele di millefiori Darbo sono disponibili anche in invitanti minivasetti, realizzati appositamente. Le confetture Naturrein Darbo vengono prodotte secondo un'antica ricetta di famiglia. Oggi come allora, viene utilizzata solo frutta di alta qualità, riscaldandola e rimestandola con cura.

Con Darbo l'attenzione per i dettagli è scritta con la lettera maiuscola. L'azienda prepara le deliziose confetture e voi mettete il vostro nome o il vostro logo sul coperchio. Le confetture Naturrein Darbo negli invitanti minivasetti con il logo a stampa sono l'ideale per tutti coloro che danno valore alle piccole cose. cod 59731

Distribuito da: **Loacker**
via Gasterer Weg 3
39054 Auna di Sotto/Renon (Bz)
Tel 0471 344000 - info@loacker.com



Demetra, una storia di gusto

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
6 - 9 MAGGIO 2019
Pad. 7
stand N01 P06

Perché Demetra? Prima di tutto per le eccellenti materie prime, le lavorazioni accurate e i rigorosi controlli sulla qualità. Oltre all'efficiente sistema di distribuzione e un servizio pre e post vendita di alto livello. Demetra inizia la propria attività nel 1987. Oggi produce e commercializza in tutto il mondo ottime specialità alimentari. La ricca gamma di prodotti, oltre 500 referenze destinate agli operatori della ristorazione, rappresenta una perfetta sintesi tra la migliore tradizione gastronomica italiana e la cucina contemporanea.

L'azienda valtellinese ha di recente sviluppato e certificato il sistema Industria 4.0, attraverso un innovativo impianto, chiamato Diva System (Direct injection - vacuum cooking - all-in-one), che combina la cottura sottovuoto con l'iniezione diretta di vapore. Questo sistema permette di ottenere i seguenti "plus" rispetto ai sistemi tradizionali:

- mantiene inalterata la fragranza delle materie prime;
- riduce la quantità di ossigeno a contatto con il prodotto evitando l'ossidazione e quindi il degrado del colore e del sapore degli alimenti;
- minimizza la dispersione dei profumi naturali delle materie prime fresche verso l'esterno mantenendoli all'interno della preparazione e quindi del prodotto finale.



Demetra vanta, inoltre, una partner strategica con Wiberg, storica azienda austriaca leader assoluta nel campo delle spezie e dei condimenti (oli, sali, aceti, spezie, salse, glasse balsamiche, brodi, erbe aromatiche e molto altro) dedicati al settore professionale d'eccellenza e al mondo dell'alta cucina, prodotti dei quali Demetra è distributrice in esclusiva per il mercato italiano e francese.

Grazie ad una serie di importanti certificazioni, Demetra è in grado di rispondere alle richieste del mercato e ribadire giorno per giorno il proprio impegno per garantire l'assoluta qualità dei prodotti e dei servizi e la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva.

Oltre che sul mercato interno, i prodotti Demetra sono esportati in oltre 30 Paesi del mondo, nei quali rappresentano sempre ad alti livelli il gusto e i sapori tipici dell'Italia. cod 60158

Demetra
via Roma 751 - 23018 Talamona (So)
Tel 0342 674011
www.demetrafood.it





Potato Pops McCain

Irresistibile novità per il fuori casa

Potato Pops di McCain sono un concept rivoluzionario che diventerà presto un'icona trendy all'interno dei menu della ristorazione moderna e non solo. Ideali per rinnovare la sezione contorni nei locali di tendenza, sono ottimi per comporre piatti unici da condividere.

La loro forma "pop", inoltre, li rende uno snack a portata di dita davvero irresistibile. Si tratta della prima grande novità 2019 lanciata con entusiasmo da McCain a partire dal mese di gennaio: uno sfizioso finger food che si presta a infinite ricette e varianti.

Ispirati all'originale ricetta delle "Tater Tots" americane a base di patate grattugiate, i Potato Pops sono tanto semplici quanto gustosi. Sono l'alternativa ideale per tutti quei ristoratori che vogliono proporre qualcosa di nuovo: si prestano infatti ad impiattamenti creativi e diventano irresitibili se personalizzati con ingredienti ricchi e colorati nelle versioni "loaded" (ricettati).

La preparazione è facile e veloce: bastano solo 2 minuti e 30 secondi in friggitrice. Ottima resa anche per chi sceglie l'alternativa del forno, con una cottura di circa 10 minuti. E non è finita qui: tutta la croccantezza dei Potato Pops McCain... anche a casa! Tra gli aspetti più innovativi, infatti, c'è la straordinaria tenuta per la delivery, in una fase di forte crescita della richiesta di questo servizio ai ristoranti.

Tante possibilità, un unico prodotto: vieni a scoprirle allo stand McCain a TuttoFood 2019 (pad. 2 - stand F08-G09), a Milano dal 6 al 9 maggio.

cod 60132

McCain Food Service Italia
via Zanchi 20 - 24126 Bergamo
Tel 035 4526111
www.mccainfoodservice.it





LE RADICI DEL CIBO

Tutto l'aroma dell'erba cipollina

È una pianta aromatica perenne, inserita nella famiglia delle Liliaceae, la stessa di aglio, porro, scalogno, ma diversamente da questi, se ne consumano gli steli delle foglie novelle. L'erba cipollina era già nota ai Celti (Allium, il genere cui appartiene, deriva da un termine celtico che significava caldo bruciante), che le attribuivano proprietà magiche tanto da trovare un ruolo specifico contro il malocchio e la sfortuna e veniva utilizzata anche dai Romani (Apicio la consiglia in diverse sue ricette).

Ha una distribuzione geografica decisamente ampia; oltre alle zone euroasiatiche è possibile trovarla anche nel Nord America. Esiste l'erba cipollina cinese, ma assomiglia più all'aglio fresco che a una cipolla. In Cina sono stati localizzati reperti archeologi che ne attestano l'uso più di quattromila anni fa, tanto che lo stesso Marco Polo si preoccupò di diffonderla in Occidente. Nel Medioevo conquista un ruolo di rilievo in cucina, divenendo una pianta piuttosto utilizzata e coltivata con costanza. Cresce spontaneamente in luoghi freschi e umidi lungo le Alpi e gli Appennini settentrionali, ma è possibile trovarla anche in pianura e sono molti coloro che la coltivano nei propri orti per utilizzarla in ambito culinario, anche se non mancano le varietà piantate nei giardini per scopi ornamentali.

Molto versatile in cucina, si utilizzano le foglie, fragranti e croccanti come pure i fiori di colore viola per dare un tocco decorativo alle insalate miste. Va consumata fresca, appena tagliata; guarnisce e sottolinea il gusto di crêpes, salse, burri aromatizzati, insalate e zuppe, ma può accompagnare anche il pesce ed i formaggi e si sposa molto bene con i porri.

Grazie alla sua elasticità viene anche usata per legare piccole preparazioni a forma di fagottini o mazzetti di verdure lessate e accompagnate da salse, come gli asparagi, o involtini di bresaola alle erbette. È molto usata in Francia (fa parte delle fines herbes con prezzemolo, dragoncello e cerfoglio) e in Polonia su patate e formaggio, e in Svezia è un ingrediente di una salsa tradizionale da servire con l'aringa. Si conserva in frigorifero per qualche giorno, preferibilmente nel cassetto degli ortaggi, si può congelare in modo da averla a disposizione all'occorrenza. Una buona idea è quella di coltivarla in casa.



di Piera Genta

È ricca di sali minerali, in particolare fosforo e potassio, oltre che di vitamina C. Il suo principale componente è un olio essenziale del tipo della cipolla, e possiede proprietà digestive, antisettiche, lassative, cardiotoniche e stimolanti. cod 60284

Premium Partner
Federazione Italiana Cuochi

Nutrifree, il senza glutine di qualità al servizio del food service

Con il marchio Nutrifree, Nt Food propone agli operatori dell'Horeca un vasto assortimento di soluzioni monoporzione senza glutine e senza lattosio pratiche e sicure, per cogliere le opportunità di un mercato in crescita. Qualità, assortimento, innovazione, servizio. Sono questi i fattori che caratterizzano l'offerta gluten e lactose free di Nutrifree Food Service, marchio dell'azienda toscana Nt Food che da oltre 10 anni propone un modello alimentare inclusivo, in cui la sicurezza dell'assenza di glutine è solo il punto di partenza, un requisito fondamentale su cui sviluppare un'offerta in equilibrio fra gusto e salute capace di liberare il gusto delle intolleranze alimentari.

Grazie a un'ampia offerta di soluzioni monoporzione studiate per il canale Horeca, Nutrifree consente a tutti gli operatori di fornire un servizio senza sprechi, in totale sicurezza da contaminazioni e allineato ai nuovi stili di vita che richiedono soluzioni adatte ad un consumo pratico e veloce, complici la progressiva destrutturazione dei pasti tradizionali e l'aumento dei consumi out of home. Snack tascabili dolci e salati per merende e spuntini, biscotti, cereali, fette biscottate e merendine per la prima colazione, pane, panificati e pasta per i pasti principali: tante soluzioni adatte alle diverse occasioni di consumo fuori casa.

Da oltre 10 anni fiore all'occhiello dell'offerta Nutrifree, il "Panfette", pane casereccio a fette con olio evo, è disponibile nel pratico formato monoporzione da due fette, perfetto per offrire un servizio sicuro da contaminazioni e senza sprechi. La nuova ricetta, inoltre, formulata sempre con materie prime





di qualità senza glutine e senza lattosio, soddisfa a pieno le esigenze della ristorazione: il Panfette è "apri&gusta", non richiede pertanto di essere scaldato, ma può essere consumato tal quale. Disponibile in tre varianti di gusto: classico, integrale e multicereale.

"**Il Mio Panino**" Nutrifree 90 g è una delle novità della linea pane gluten e lactose free dedicata al canale Horeca. Un soffice pane "apri&gusta", in pratico formato monoporzione. Ideale da farcire, oltre che come accompagnamento dei pasti. Disponibile anche "**La Ciabattina**" Nutrifree in formato 50 g.

Altra referenza di punta destinata al canale Horeca è il "**Morbido a Fette**" 65 g. Due soffici fette di pane bianco in formato monoporzione, perfette per la preparazione di gustosi sandwich, toast o per accompagnare i pasti.

La selezione Nutrifree per l'Horeca è stata studiata per offrire la massima varietà e la totale copertura dei diversi momenti di consumo fuori casa, con un focus particolare sulla prima colazione e il mondo dell'hotellerie.

Il kit "**Special Breakfast**" è un ricco assortimento di monoporzioni senza glutine e senza lattosio per una prima colazione appagante e in completa sicurezza: Panfette classico 75 g, Corn Flakes 25 g, Biscotti 40 g e Fette Biscottate 25 g. Disponibile in pratico display box espositore.

Le "**Fette Biscottate**" Nutrifree, genuine e fragranti, sono disponibili anche nel pratico espositore da 16 monoporzioni.

Accolto con grande apprezzamento dal mercato, "**Bisco&Go**" è un goloso biscotto di frolla monoporzione disponibile in quattro diverse varianti di gusto e farciture: ciliegia, albicocca, grano saraceno e frutti di bosco, crema alla nocciola. Le varianti con confettura sono senza glutine e senza lattosio. In pratico display box da 32 pezzi.

Infine, soffici e golose, "**Le Brioche**" Nutrifree 50 g sono la novità del mondo prima colazione. Senza glutine e senza lattosio, sono perfette per soddisfare le esigenze di un target trasversale. Disponibili in tre varianti di gusto: classica bontà, con gocce di cioccolato, integrali. In pratico display box da banco da 8 pezzi.

cod 59863

Nt Food
via della Galeotta 6/C, loc. Tei - 55011 Altopascio (Lu) - Tel 0583 216383
foodservice.nutrifree.it



Oltre la materia prima certificata
Progetti per riscoprire cereali antichi

Molino Vigevano valorizza il territorio, la filiera e i piccoli agricoltori con progetti di innovazione sociale. Molino Vigevano ha deciso di andare oltre al concetto di "materia prima certificata e controllata", per supportare realmente la valorizzazione di materie prime e del territorio, per la riscoperta agricola e produttiva di alcune specie di cereali antichi autoctoni, altrimenti dimenticati.

«Grazie alle competenze del gruppo, sosteniamo e accompagniamo gli agricoltori in un percorso di valorizzazione dei prodotti della loro terra e delle tecniche agricole di cui sono custodi, semplificando in questo modo l'accesso al mercato nazione e internazionale», spiega **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato dell'azienda. «Questi per noi sono progetti di innovazione sociale - continua - che aiutano e soprattutto supportano le eccellenze e la biodiversità. Gli esempi concreti sono la Farina di Grano Tenero Antico Risciola, disponibile in sacchi da 10 kg (e in formato retail da 500 g) e la neonata referenza di Farina di Mais Antico Corvino, disponibile in sacchi da 5 kg, all'interno della linea Farine per la Ristorazione».



Molino Vigevano a TuttoFood

Molino Vigevano 1936 sarà presente a TuttoFood all'interno dello stand del Gruppo Lo Conte (pad. 3 - hall H15 K20). L'evento sarà l'occasione per presentare l'unica linea di farine professionali, usate dai migliori pizzaioli e chef, disponibile ora anche per i consumatori nel canale Gdo. Packaging premium, con possibilità di vedere il prodotto già al momento della scelta a scaffale, formato da 500 g, materie prime 100% italiane e germe di grano vitale macinato a pietra sono solo alcune delle caratteristiche di queste farine. La gamma di farine professionali è composta da 4 prodotti: farina di Grano Antico Risciola, farina multicereali con semi interi Moreschina, farina macinata a tutto corpo Semintegrale e farina tipo 1 per Pizza con lievito già dosato in quantità perfetta. Sono disponibili anche dei preparati biologici, anch'essi realizzati con farina italiana poco raffinata, germe di grano e pasta madre, che assicura aromi e gusto unici, dedicati a ricette specifiche della tradizione italiana: Farina per Pizza, Farina per Pane Multicereali, farina per Pan di Spagna e farina per Crostate e Biscotti.



La farina di Risciola è poco raffinata con germe di grano vitale, realizzata con un particolare tipo di frumento tenero i cui semi risalgono al 1500 e sono coltivati oggi in regime di agricoltura integrata in Irpinia dalla Comunità del Grano Antico Risciola.

La farina integrale di mais antico è invece realizzata con il Mais Corvino, un particolare e raro mais nero, i cui semi risalgono ai tempi dei Maya e sono depositati alla banca mondiale dei semi in Norvegia, nelle isole Svalbard. La farina che si ottiene dalla macinazione a pietra di questo mais, coltivato oggi solo in Italia, nel Cremonese, da un giovane agricoltore, Carlo Maria Recchia, ha il doppio delle proteine, è ricco di antiossidanti (tanti quanti ne ha il mirtillo) e ha il 20% di carboidrati in meno rispetto al mais comune.

La storia di Molino Vigevano, leader nella produzione di farine professionali per pizza, inizia nel 1936. Il brand nel corso degli anni, e soprattutto dopo essere entrato a far parte del Gruppo Lo Conte, ha messo in campo una serie di prodotti all'avanguardia per quanto riguarda la ricerca scientifica e vanta brevetti esclusivi. È questo il caso del germe di grano vitale, pressato a freddo e macinato a pietra, che è presente in tutte le farine Molino Vigevano 1936 e mantiene inalterate tutte le sue caratteristiche nutritive.

«Le nostre farine sono il frutto di grani selezionati e della nostra storica arte molitoria, nonché di ricerca tecnologica e scrupolosi controlli di produzione. Produciamo farine 100% naturali, senza additivi, per garantire salute e benessere per chi sceglie di mangiarle ogni giorno», sottolinea Fabrizio Lo Conte.

«Offriamo farine semplici da usare perché perfettamente calibrate per usi specifici, stabili e costanti nel tempo grazie a metodi di produzione all'avanguardia e ai numerosi controlli. Abbiamo deciso di introdurre il servizio "controlla tu stesso", disponibile sul nostro sito **www.molinovigevano.com** per garantire la completa tracciabilità di filiera e le analisi di laboratorio di ogni singolo lotto prodotto e venduto». cod 60102

Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Scrocchiarella Sandwich

dalla colazione all'aperitivo



Per Italmill, azienda di Cologne (Bs) specializzata nella produzione e commercializzazione di ingredienti per il fuori casa, è diventato un must offrire soluzioni d'eccellenza all'operatore del canale Horeca. Grazie a un instancabile lavoro di ricerca e all'impiego di lievito naturale (madre), Italmill è riuscita, con la linea Scrocchiarella, a portare qualità anche nei semilavorati frozen, con prodotti realizzati conservando tutte le fasi del processo artigianale, dalla ricettazione all'impasto, fino alla stesura a mano.

Lievito naturale è la parola d'ordine di Italmill, che da anni affina costantemente la sua ricerca per offrire all'operatore un ingrediente sempre più efficace e costante per la buona riuscita del prodotto finale. Alla miscela vengono aggiunti olio extravergine di oliva 100% italiano "top" (tracciabilità origine prodotto), dell'azienda Coppini Arte Olearia, e Presal, sale marino italiano con iodio protetto, che mantiene le sue caratteristiche anche dopo la cottura. Tra le referenze della linea spicca Scrocchiarella Sandwich, disponibile nelle versioni classica e rustica, in formato 12x52 e 12x36 cm, pretagliata e precotta, da passare in forno a 250-270°C soltanto per 3 minuti prima di essere farcita. Grazie a Scrocchiarella Sandwich i tempi di preparazione si riducono, il prodotto è sempre disponibile e facilmente stoccabile, non è necessario personale esperto e, soprattutto, la qualità è garantita ogni giorno dell'anno.

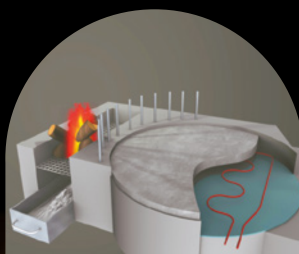
La veloce cottura di Scrocchiarella Sandwich permette all'operatore di rifornire rapidamente l'assortimento della proposta salata in vetrina e di poter contare, all'occorrenza, su un prodotto di qualità, facile da preparare. È una soluzione di qualità perfetta per gli operatori e riconosciuta dal cliente, che torna a richiederla per la qualità straordinaria del prodotto. Si presta ad ogni tipo di farcitura: salumi e formaggi, ma anche omelette con verdure crude, cotte o grigliate, carni, pesci e tanto altro.

Per chi propone la colazione della tradizione, la forma sandwich si presta anche ad essere porzionata a piacere e farcita con burro e marmellata o creme spalmabili, attingendo alla vastissima offerta di Italmill, che da anni è un brand riconosciuto non solo nel food service, ma anche nel canale pasticceria.

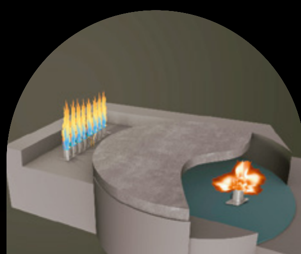
cod 60136

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com





resistenza sottopiastra di cottura



bruciatore a GAS sottopiastra di cottura

Orobica Food svela i segreti per una pizza a regola d'arte





È proprio vero che l'arte bianca non conosce confini. Ogni giorno, prendendo ispirazione dalla tradizione e mixando un giusto quantitativo di creatività, è possibile creare nuovi prodotti e nuove ricette

Ad aiutare panificatori, pizzaioli, ristoratori e aziende alimentari ci sono la continua ricerca e la sperimentazione di nuovi ingredienti o preparati. Tutti sanno che la vera pizza napoletana si caratterizza per il cornicione pronunciato e per la presenza del pomodoro, della mozzarella e (dopo cottura) dell'olio extravergine di oliva e del basilico.

La pizza, dal gusto intenso e armonico, ha il sapore caratteristico del pane ben cotto, mescolato al sapore acidulo del pomodoro, al sapido della mozzarella, al fresco del basilico, all'amaro e piccante dell'olio extravergine di oliva. Una combinazione di gusti e sapori che rende questo prodotto uno tra i più amati al mondo. Durante il corso tenutosi nell'Academy di Orobica Food, in collaborazione con i tecnici del Mulino Caputo, è stata presentata "Nuvola", la nuova farina realizzata appositamente per la pizza napoletana. Nuvola nasce dal reparto ricerca e sviluppo del Molino Caputo per dar vita a cornicioni alveolati e fragranti. Un'accurata selezione di materie prime assicura volume e sofficità degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

In occasione dell'evento, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di carpire i segreti per la preparazione dell'impasto della vera pizza napoletana; hanno sperimentato in prima persona la formazione delle palline e delle basi provando e riprovando fino ad ottenere una pizza con un cornicione alto e alveolato. Anche il taglio della pizza è stato oggetto di studio e confronto; molte convinzioni relative al classico taglio con la rotella sono state smontate e si è scoperto che lo strumento più adatto per un taglio corretto sono le forbici (ovviamente utilizzate con una specifica tecnica).

Così, al termine del corso, e in ottemperanza a quanto da sempre sostenuto e dichiarato, Orobica Food è riuscita a farsi promotrice di una delle innumerevoli tradizioni gastronomiche della nostra Penisola. Il segreto? Tramandare i saperi coniugandoli a tecniche e ingredienti moderni.

cod 59874

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com







Sinuosa 75



Water Collection

Linea "H" di Molino Grassi

Cinque farine per ogni tempo di impasto



Molino Grassi è un'azienda dinamica, da sempre in evoluzione. Attenta alle logiche dei mercati, è pronta a intercettare ogni segnale per anticipare le tendenze e poter offrire al momento giusto i prodotti più indicati. La formazione è sempre stata un obiettivo costante. Ecco allora, nel tempo, perfezionarsi la scuola di formazione di Molino Grassi, oggi denominata "I Percorsi del Molino", animata da docenti autorevoli come Cristian Zaghini, Ezio Marinato, Ezio Rocchi, Carlo Di Cristo e diretta da Marco Valletta. In parallelo, le numerose e articolate linee di farina per uso professionale. Prodotti studiati e messi a punto anche con il contributo dei maestri dell'arte bianca. Una collaborazione fondamentale.

Vediamo un esempio recente. I tempi di realizzazione degli impasti di qualità sono definiti dai pizzaioli come "importantissimi". Molino Grassi, attento a cogliere ogni stimolo, ha quindi studiato e messo in produzione la linea "H" per pizza, una gamma ad alto contenuto di servizio, indicata a soddisfare le esigenze di ogni professionista, che permette di ottenere pizze sempre digeribili, friabili e croccanti. Una linea completa, composta da cinque referenze (H6, H10, H12, H16, H24) e segmentata in base ai tempi di gestione dell'impasto che l'operatore vuole creare. Una tempistica molto dilatata per adattarsi alla metodica di ogni laboratorio.

Nell'ambito di un incontro di formazione de "I Percorsi del Molino", **Cristian Zaghini** ha specificato: «H6 e H10 sono farine ideali per chi cerca un ottimo prodotto con un impasto diretto a breve lievitazione. Possono essere utilizzate per rinfrescare la biga a breve lievitazione. I prodotti finali sono la pizza tonda e quella in teglia. H12 e H16 sono invece studiate per chi cerca un prodotto di qualità lavorato con impasti diretti a media lievitazione o con bighe corte e medie. Farine per pizza tirata, tonda, in pala alla romana e in padellino. H24 è invece il prodotto su misura per chi vuole lavorare con lunghe lievitazioni, adatto quindi per bighe, poolish, rinfreschi a lievito madre e impasti diretti a lunga maturazione».

Molino Grassi sarà presente a TuttoFood, dal 6 al 9 maggio presso Fiera Milano (pad. 10 - stand F02 G05). Parteciperà inoltre alla 4ª edizione di TuttoPizza, dal 20 al 22 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli (pad. 1 - stand 40-41-42-43-44). cod 60094

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Agugiaro&Figna Molini



...a Taste con la Pasticceria Giotto

Continua la collaborazione tra Agugiaro&Figna Molini e la Pasticceria Giotto, il laboratorio dolciario che opera all'interno del carcere di Padova. Grano Franto di Agugiaro&Figna Molini è stata protagonista delle preparazioni dei maestri pasticceri di Padova durante la 14ª edizione di Taste, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e al food culture contemporaneo, svoltosi lo scorso marzo a Firenze. In occasione della manifestazione, i celebri laboratori della pasticceria Giotto hanno realizzato la focaccia "Veneziana al Grano Franto", un prodotto semplice dalle origini contadine ma dal gusto intenso. Grazie alla sua inconfondibile texture, Grano Franto di Agugiaro&Figna conferisce alla focaccia un aroma inconfondibile che riporta a sapori antichi. La speciale farina infatti subisce una tecnica di lavorazione che simula l'azione meccanica di un "Antico Frantoio" dove la materia prima viene semplicemente schiacciata e non macinata, mantenendo così inalterate tutte le qualità organolettiche e proprietà nutrizionali originarie del chicco.

«Il termine eccellenza è da sempre il primo leitmotiv della nostra azienda e grazie alla partnership con la Pasticceria Giotto siamo felici di portare la nostra competenza anche al Taste di Firenze», afferma **Riccardo Agugiaro**, amministratore delegato di Agugiaro&Figna Molini. «La focaccia realizzata dai Maestri Pasticceri è un inno alla riscoperta degli antichi sapori e Grano Franto incontra quei valori del "buono, pulito e giusto" condivisi anche con Slow Food Italia».

«Nel 2013 abbiamo conosciuto Agugiaro&Figna Molini - dichiara **Roberto Polito**, direttore commerciale e marketing di Pasticceria Giotto - in un'occasione speciale che ricordiamo con orgoglio e che ci ha portato ad essere premiati come "miglior pasticceria d'Italia" grazie ad un sondaggio popolare indetto dal gastronauta Davide Paolini e patrocinato proprio dall'antico molino. Ne è nata una felice collaborazione basata sulla stima reciproca e sulla condivisione di una vision contraddistinta dalla profonda attenzione etica».

La partnership tra Agugiaro&Figna Molini e la Pasticceria Giotto testimonia come l'azienda sia da sempre in prima linea in iniziative sociali e altamente sostenibili. L'incontro tra le due realtà è legato ad un più ampio progetto sociale di eccellenza dolciaria che mira ad offrire una possibilità di cambiamento e reinserimento sociale. cod 60226

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com





Agricoltori, pizzaioli e consumatori

Petra Molino Quaglia valorizza la filiera



di *Gabriele Ancona*

Petra Molino Quaglia, azienda di Vighizzolo d'Este (Pd), tra i main sponsor di Identità Golose Milano, si è presentata all'edizione '19 del congresso di cucina con alcuni nuovi progetti. Chiara Quaglia e Piero Gabrieli nel loro spazio-laboratorio hanno illustrato l'Università della Farina e l'Almanacco della Pizza. Sorella minore dell'Università della Pizza, che dal 2006 ha l'obiettivo di orientare i pizzaioli verso la qualità degli ingredienti e delle tecniche di cucina per allineare la pizza alla qualità della buona Cucina italiana in termini di prodotto e di servizio, l'Università della Farina sviluppa un percorso analogo. Si tratta di un progetto appena nato, e quindi in assoluto divenire, ispirato dalla richiesta crescente dei consumatori di conoscere a fondo, e non per sentito dire, questo ingrediente.

«C'è una grande confusione al riguardo - ha annotato **Chiara Quaglia** - alimentata da credenze false e comunicazioni non efficaci e limitate. Inoltre è importante che l'ingrediente farina non venga vissuto avulso dal mondo agricolo, che rappresenta il primo anello, non giustamente remunerato, della filiera. Gli agricoltori abbracciano un sistema complesso che si compone di semi, territorio, aspetti climatici, utilizzo e consumo. Con questo progetto ambizioso, che ha mosso i primi passi a fine gennaio, vogliamo mappare la conoscenza delle caratteristiche del cereale e della farina».

Un'iniziativa che è piaciuta subito agli operatori professionali, che hanno già inviato richieste di adesione non solo dall'Italia, ma anche da diversi Paesi europei e da altri continenti. L'Università della Farina si muove su un doppio binario: formazione dedicata ai profes-





sionisti e ai consumatori. «In questo modo si chiude il cerchio. L'Università - ha puntualizzato **Piero Gabrieli** - vuole spiegare cosa accade nel mondo agricolo, dal seme alle fasi di trasformazione e dalla farina al prodotto finito, che sia pizza, pane o pasticceria. Si sta perdendo la capacità artigianale della trasformazione. Questo progetto immagina un operatore consapevole di cosa e quanto c'è a monte di una farina e un consumatore responsabile e in contatto con il mondo agricolo».

I primi corsi saranno in programma dal mese di settembre. In cattedra, grazie a un accordo di collaborazione con l'associazione Simenza, gli agricoltori, che metteranno sotto la lente ogni declinazione del proprio lavoro. Sviluppare e approfondire la conoscenza dei cereali richiede un contatto ravvicinato con il mondo contadino.

Seconda iniziativa presentata da Petra Molino Quaglia a Identità Golose Milano è stato l'Almanacco della Pizza. «Si tratta di una pubblicazione a cadenza biennale - ha sottolineato Chiara Quaglia - che vuole gratificare chi nel corso degli ultimi 15 anni ha contribuito a valorizzare il mondo della pizza e della pizzeria. Un messaggio culturale che premia ogni volta 15 professionisti. Il piano editoriale prevede solo la foto delle persone e un loro profilo. Non vengono pubblicate immagini di pizze e di locali e non vi è alcun messaggio pubblicitario».

Non a caso, il sottotitolo del volume è "Anime originali che scrivono la storia della pizza". Tra le anime della prima edizione, che debutterà in Autunno nel corso del 14° simposio tecnico PizzaUp, Marco Farabegoli, Lello Ravagnan, Renato Bosco, Corrado Scaglione, Simone Padoan. E proprio una citazione di Marco Farabegoli sintetizza il messaggio di Petra Molino Quaglia diffuso nell'ambito di Identità Golose: "La farina è un ingrediente. E va comunicato al cliente. Perché lei ha una storia. Che parla di grano, di chi lo coltiva e di chi lo macina". cod 59962

Molino Quaglia
via Roma 49 - Vighizzolo d'Este (Pd)
Tel 0429 649118
www.molinoquaglia.org





TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
6 - 9 MAGGIO 2019
Pad. 5
stand G06 H09

Farine certificate 100% emiliane

Grazie alla filiera dei Campi Protetti

Dalla **filiera dei Campi Protetti Pivetti** provengono solo **farine 100% emiliane** ottenute dalla **macinazione di grani coltivati su terreni selezionati**, condividendo metodi e valori con gli **agricoltori locali**

Una scelta coraggiosa quella di Molini Pivetti, che con il progetto Campi Protetti dimostra un impegno concreto per la valorizzazione, la tutela e la crescita del proprio territorio. L'approccio sostenibile del molino emiliano oggi è un modello esemplare, grazie ad una filiera controllata in ogni fase a cui aderiscono unicamente aziende agricole delle province di Bologna, Modena e Ferrara - zone vocate da sempre alla coltivazione di grano tenero dalle qualità eccellenti - lontane da possibili fonti di inquinamento.



Alla base del progetto Campi Protetti Pivetti ci sono il dialogo, l'ascolto e la stretta collaborazione con gli agricoltori locali, sempre affiancati dagli agronomi Pivetti, che seguono da vicino tutto il ciclo del grano, condividendo metodi e valori della vita nei campi. Con la sottoscrizione di un accordo formale gli agricoltori si impegnano a coltivare solo varietà selezionate e a ridurre al minimo l'impiego di agenti chimici, tutelando così il territorio di origine.

La tradizione si accompagna alle migliori tecnologie disponibili: il grano Campi Protetti Pivetti viene stoccato in silos dedicati con sistema di refrigerazione a basso impatto ambientale (senza trattamenti chimici), che consentono di monitorare costantemente la temperatura mantenendo elevatissimi standard qualitativi del grano.

Campi Protetti Pivetti è la prima filiera certificata dall'ente internazionale Csqa che prevede innumerevoli fasi di controllo dalla semina al raccolto, garantendo così il rispetto dei valori che sono alla base del progetto.

«Il progetto Campi Protetti Pivetti - dichiara **Alessandro Zucchi**, responsabile Filiera Pivetti - è un progetto di sostenibilità ambientale con molti importanti risvolti sociali ed economici. Con il nostro impegno speriamo di riuscire a sensibilizzare tutta la comunità ad un uso più consapevole delle risorse ambientali e siamo anche certi di poter promuovere un certo sviluppo economico nel tempo tramite nuovi sistemi premianti per le aziende agricole locali». cod 59831

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

Molino Colombo

Il food incontra il design



In occasione della 58ª edizione del Salone del Mobile di Milano, la città ha preso vita grazie agli eventi del Fuori Salone 2019 e ha presentato una nuova opportunità per giovani designer e brand emergenti. "+Gusto al Design" è un'iniziativa che si pone l'obiettivo di conciliare il mondo del design e quello del food & beverage, dando vita a una serie di appuntamenti aperti ai protagonisti dei settori coinvolti, che avranno la possibilità di esprimere e presentare i propri progetti sul tema.

Durante l'inaugurazione del 9 aprile in Santeria Social Club, location fresca, d'effetto e già palco di numerosi eventi di spicco a Milano, gli invitati hanno potuto scoprire le ultime novità in fatto di design & food nello spazio Atelier del locale, e hanno assistito ad un talk con vari ospiti d'eccellenza, primo fra tutti il sindaco Giuseppe Sala, da sempre promotore di eventi di contaminazione creativa nonché culturale.

Ed è proprio in questa cornice che il brand Molino Colombo è stato invitato come case history di efficace contaminazione tra il mondo del food delle origini e quello del design. Un brand storico, che vede i suoi albori nel 1882 e diventato negli anni sinonimo e punto di riferimento per chi considera l'eccellenza come il traguardo da perseguire.

Una materia prima eccellente ha bisogno però nel suo percorso di crescita di una linea sempre più al passo con le richieste del mercato: comunicare la propria unicità al pubblico significa infatti colpirlo e stupirlo visivamente, oltre che con il gusto. Proprio in quest'ottica di innovazione Molino Colombo ha teso la mano a Integer, agenzia di retail marketing del gruppo Tbwa\Italia, che lo ha accompagnato in un percorso di brand identity renovation volta a regalare ad un prodotto eccellente il giusto positioning all'interno della haute couture del food italiano e internazionale.

L'obiettivo di questa collaborazione in continuo divenire è quello di portare un brand nato per il b2b, all'attenzione sempre più fine e consapevole del b2c e delle sue richieste. La volontà di presentarsi a questa ampia fetta di mercato con occhi nuovi ha portato Molino Colombo a studiare una nuova veste dal design fresco, attrattivo e fluido, mantenendo però ben saldi i principi cardine che l'hanno reso il brand che lavora per l'eccellenza. cod 60287

Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it



Stand | Gare | Master class | Seminari | Museo della Pizza

Tutto Pizza

4° SALONE INTERNAZIONALE DELLA PIZZA

20>22 MAGGIO 2019

MOSTRA D'OLTREMARE - NAPOLI

INGRESSO GRATUITO
RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

In contemporanea:



4° Trofeo Tuttopizza



CORSO PER A.P.P.
ASSAGGIATORE PROFESSIONALE di PIZZA

2° CONVENTION NAZIONALE DEL PIZZAIUOLO

INFO: +39 081 19173674
tuttopizzaexpo.com



organizzata e promossa da:



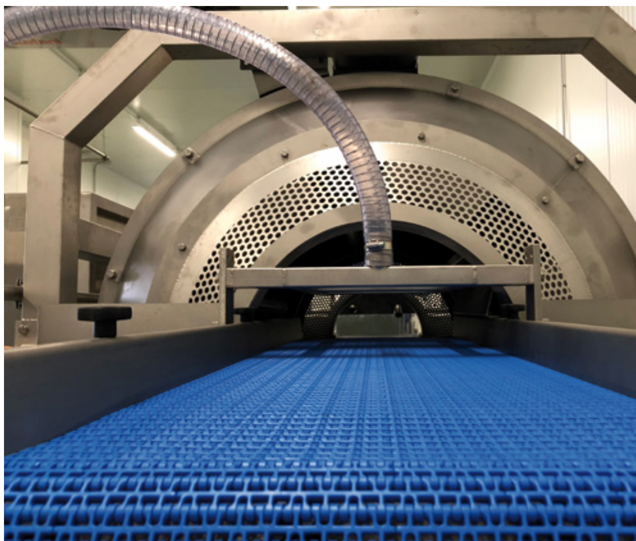
ticketlab

SQUISITO EVENTI

main sponsor:







Comavicola

Sempre più moderna
Nuova sala di lavorazione

Sul mercato dal 1956, Comavicola si è specializzata nella produzione e distribuzione per la Gdo e l'Horeca di prodotti ittici congelati. Un percorso che nel 2017 si è evoluto realizzando un moderno headquarter. Si trova a Pioltello, alle porte di Milano, e si sviluppa su una superficie totale di 32.045 mq, di cui 5.045 dedicati alle celle frigoriferi e oltre 1.000 alla trasformazione alimentare. A queste aree operative si è aggiunta di recente, inaugurata a fine marzo, l'innovativa "sala lavorazione" di 1.500 mq.

«Qui - spiega l'azienda milanese - sono in produzione due linee novità dedicate alla Gdo: Fish Atelier e Il Principe Pescatore». La prima propone prodotti ittici top quality, la seconda referenze di alta gamma anche se non di segmento premium. Fish Atelier si compone di 13 specialità: da segnalare lo spiedino di calamari e gamberi e i gamberi argentini nelle tipologie sgusciati, sgusciati e devenati, con codino e interi; tra le 7 proposte de Il Principe Pescatore, il calamaro patagonico e le cozza sgusciate.

La sala lavorazione di Comavicola è frutto di una strategia che ha voluto investire in tecnologia e sicurezza. Un impianto composto da 30 macchinari e diverse linee produttive. La linea "taglio" porziona pesce spada, tonno e filetti vari, mentre quella denominata "mollame" è specializzata nella lavorazione di seppie, calamari e nell'arricciatura polpi. La linea "mix" è invece dedicata alle insalate di mare e ai sughi pronti. In parallelo il confezionamento, a cui sono preposte le linee "pellicolato" (con etichetta), "skin" (in vaschette) e "imbustatrice" (mix e preparati gastronomici). Per ogni linea, in uscita, è previsto un controllo qualità effettuato con una tecnologia laser alimentare di ultima generazione.



Ma Comavicola non è solo ittico. Il portafoglio prodotti dell'azienda milanese prevede anche le merceologie carni, orto e vegetali, appetizer, dessert. Nel complesso sono oltre 2mila le referenze distribuite sui mercati di riferimento. Vengono selezionate le materie prime di eccellenza da oltre 30 Paesi in un rapporto consolidato ed esclusivo con i principali produttori. Comavicola, a capitale totalmente italiano, da oltre 60 anni è guidata dalla famiglia Villa. cod 60291

Comavicola
via G.B. Piranesi 6 - 20137 Milano (Mi)
Tel 02 733902
www.comavicola.com

Orobica Pesca

Piano di Welfare aziendale per tutelare i dipendenti



Una giornata speciale per Orobica Pesca: lo scorso 10 marzo i quasi 100 collaboratori della storica società di Bergamo si sono ritrovati per il pranzo annuale nella splendida cornice della Vecchia Filanda di Brusaporto. L'occasione dà ogni anno la possibilità alla direzione dell'azienda di aggiornare i propri collaboratori su quanto è stato fatto e sui progetti futuri della società, in una giornata all'insegna della convivialità. Come da consuetudine, a introdurre la giornata è stato l'amministratore delegato Fabrizio Bonifaccio che, dopo aver aggiornato i presenti sull'andamento della società e sui principali progetti in corso, ha poi passato la parola agli altri membri del board aziendale, i figli dei fondatori Cristina, Franca e Matteo Cacciolo, e il genero Ottavio Duzioni, che in successione hanno illustrato nel dettaglio gli importanti progetti che Orobica Pesca sta portando a termine o concluderà durante l'anno.

Particolare attenzione si è concentrata sulla presentazione del progetto in corso per la realizzazione della nuova prestigiosa sede dell'azienda, che consentirà un notevole salto di qualità per lo sviluppo futuro.

L'amministratore delegato ha poi comunicato un'altra importante novità per tutti i collaboratori: l'introduzione di un piano di welfare aziendale a favore di tutti i dipendenti come riconoscimento per l'importante supporto di tutti alla continua crescita dell'azienda.

In conclusione, l'atteso intervento dei fondatori dell'azienda, Giovanni Cacciolo Molica e Gabriella Grismondi, che hanno catalizzato l'attenzione dei presenti con il racconto di aneddoti sulla lunga, "unica" storia della loro creatura.

Per i collaboratori, che operano in unità locali sparse in tutta la provincia di Bergamo, il pranzo annuale è da sempre l'occasione di ritrovarsi e conoscere i nuovi colleghi che nel corso dell'anno sono entrati a far parte della grande "famiglia", avendo la possibilità di vedersi finalmente tutti insieme. Una realtà familiare che, grazie al continuo sviluppo degli ultimi anni, ha raggiunto dimensioni da grande azienda, ma che vuole mantenere inalterati i valori, le tradizioni e gli insegnamenti dei fondatori. Un impegno che il nuovo direttivo della società, insediatosi ufficialmente all'inizio dello scorso anno, ha dichiarato di voler rispettare portando innovazione e sviluppo sempre nel solco degli insegnamenti dei fondatori. cod 60089

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811 - www.orobicapesca.it

Vino rosso e pesce
Un tabù da sfatare

«Il sapore di un cibo quasi sempre scopre le qualità di un vino e le esalta; a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano». Così scriveva Luigi Veronelli. Quella dell'abbinamento tra cibo e vino è, infatti, una scienza che si rivela particolarmente complessa. : bisogna tenere conto dell'intensità e della persistenza gusto-olfattiva, delle caratteristiche sensoriali e dei principi di concordanza e contrapposizione con lo scopo di creare un abbinamento armonico ed equilibrato.



Anche con pietanze a base di pesce, è ora di lasciare i vetusti schemi che lo vogliono accompagnato al vino bianco e di sperimentare nuovi connubi, tenendo sempre a mente l'obiettivo: esaltare la pietanza senza mai coprirne il gusto. Pensare "out of the box" e immaginare pairing che escano dallo stereotipo del pesce e vino bianco si può!

Non esiste un manuale per l'abbinamento perfetto, ma il vino rosso ideale da accompagnare alla maggior parte dei piatti a base di pesce ha delle caratteristiche ben precise: deve essere giovane, fruttato, fresco e poco tannico. Anche la temperatura è fondamentale, deve essere servito a 8-10°C e versato in un calice ampio.

Per costruire un abbinamento bisogna capire le caratteristiche sensoriali di un piatto: se è profumato è consigliabile scegliere un vino che lo sia altrettanto e valutare la struttura della preparazione. Le cotture lunghe e le preparazioni più elaborate, come i guazzetti, sicuramente hanno bisogno di vini con tannini più strutturati. Ad esempio, una zuppa di pesce, come il caciucco alla livornese, si sposa perfettamente con un vino autoctono come il Bolgheri Rosso. Complesso, morbido, elegante, ha tannini setosi e una piacevole acidità, perfetta per esaltare la succulenza del piatto.

Invece un piatto di origine orientale, come può essere il sushi, si può abbinare a un Frappato, vitigno autoctono del Ragusano, il cui nome sembra far riferimento al termine fruttato. Infatti al naso questo vino regala profumi intensi, fruttati e floreali, con note di frutti rossi come lamponi e mirtilli. Al palato è fresco, sapido, con tannini morbidi. Proprio per queste caratteristiche è ideale abbinato a piatti di pesce crudo, come salmone e tonno. Un altro esempio è il Lambrusco di Sorbara con la frittura di pesce. Vino molto versatile, la sua acidità e sapidità bilanciano perfettamente la grassezza, le bollicine fini e persistenti puliscono il palato regalando un finale armonico. Con le ostriche potete azzardare un Pinot Nero, con gli scampi un Nerello Mascalese, una ricca grigliata di pesce con un Sangiovese. Gli abbinamenti potenziali sono molteplici, ma il segreto per realizzare quello perfetto è... provarci! cod 60115

Come guadagnare bene con il vero olio extravergine



di Fausto Borella

In qualità di comunicatore - o forse dovrei dire di inguaribile sognatore - continuo quotidianamente da 18 anni a dire che una bottiglia di olio evo dovrebbe comunicare, che un extravergine di eccellenza dovrebbe raccontare quello che riposa al suo interno, sia dall'etichetta sia soprattutto dal contenuto. Nell'ultimo Vinitaly sono andato a trovare un caro amico, direttore generale di una famosa azienda trentina di spumanti. Mi ha segato letteralmente le gambe dicendomi che l'olio non avrà mai il successo del vino, perché non è una "commodity".

In tanti Paesi del mondo si usano ancora grassi animali e vegetali di pessimo livello. Mi abbatto, ma non mi arrendo e allora penso che l'olio evo di qualità e soprattutto il nostro olio di sublime manifattura - perché di questo si tratta, quello che è buonissimo a dicembre ma anche ad agosto - si conta in poche decine di tonnellate di litri, divise tra qualche centinaia di aziende delle 900mila censite in Italia, secondo le fonti Mipaaf, Ismea e Istat.

E allora cosa fare? Giammai arrendersi e darsi per vinti. Forse stiamo affrontando il problema in maniera superficiale e soprattutto non vediamo la soluzione in maniera chiara e netta.

Cosa cerca il visitatore italiano e straniero quando viene in qualsiasi dei nostri borghi, città, campagne e località di mare? Prima di tutto vuole rivivere quel sogno che si è costruito mesi prima davanti al computer, andando a sfogliare le decine di pagine e indirizzi internet della località stabilità. Poi vuole visitare, viaggiare, assaporare e annusare la nostra aria; di mare, di montagna, di collina. Ma se ignora qual è il vero profumo del formaggio buono o del salume fresco, del mosto del vino e soprattutto dell'olio pulito, profumato e non difettoso, non riuscirà mai a comprendere la differenza tra un prodotto fatto in serie e uno autentico.



Tutti noi, dai comunicatori ai produttori fino ai pubblici esercizi che vendono questi prodotti, dobbiamo far scoprire e soprattutto far assaggiare l'olio artigianale di estrema qualità. E se necessario, mettere a confronto le due tipologie di oli; quello da 3 euro al litro, (come vede sovente pubblicizzato in quasi tutti i supermercati d'Italia) e quello da 15-20 euro al litro, che diventa una pozione magica, quasi come quella di Asterix o prima di una sua avventura!

Noi abbiamo il bisogno e il dovere di fare adesso questo sforzo tutti insieme, altrimenti, se continua a diminuire la produzione di olio italiana ogni anno, finiremo per essere un trampolino per gli oli comunitari o per i furbi imbottigliatori che hanno la residenza nelle terre di elezione quali Liguria, Toscana o Umbria, e che confondono sempre di più l'ignaro consumatore.

Manca poco alla stagione estiva, stanno per arrivare in massa da tutto il mondo; facciamoci trovare preparati, sorridenti e disponibili per far sì che si avveri per loro, quel viaggio sognato tanti mesi prima, che davvero si realizzi grazie anche alla nostra disponibilità.

cod 60319

L'ITALIA DEL VINO

Eleganza primaverile

La primavera è sinonimo di rinascita, **freschezza** e **risveglio**. Se piatti più leggeri sostituiscono quelli dell'inverno, anche l'**abbinamento dei vini deve cambiare**



di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Acidità, freschezza e verticalità sono caratteristiche chiamate in gioco per aiutarci ad accompagnare i nostri pranzi e le nostre cene. I vini che andiamo ad esaminare questo mese ci permettono di fare un viaggio nei profumi e nei colori che caratterizzano la stagione della rinascita, in attesa dell'arrivo dell'estate. Il Sanctissimus Riserva di Cantina San Paolo è a mio giudizio uno degli esempi più classici dell'eleganza e della potenza del Pinot Bianco. Il Sylvaner di Strasserhof è invece perfetto per piatti a base di asparagi. Il Pinot Nero di Castelfeder, invece, è un grande classico, morbido ed elegante.

I piatti in abbinamento sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz). cod 60105



Pinot Bianco Sanctissimus Riserva 2015 – Kellerei St. Pauls

Vitigno: Vitigno: Pinot Bianco
Età delle viti: 120
Consumo: 2019-2040
Forma di allevamento: Pergola
Prezzo medio: 75 euro
Abbinamento consigliato: Gnocchi all'aglio orsino e rafano



Con Sanctissimus abbiamo la possibilità di assaggiare il Pinot Bianco d'Alto Adige in una delle sue espressioni migliori, estratta da uno dei vigneti, più antichi dell'Alto Adige. Su terreni calcarei dell'epoca glaciale e con rese tutt'altro che alte, i produttori di San Paolo sotto l'attenta guida dell'enologo Wolfgang Tratter danno vita a questo incredibile prodotto. La fermentazione in anfore di terracotta e l'affinamento in botte grande di rovere di Appiano conferiscono a questo vino grande carattere e struttura, combinato ad un'eleganza che lo rende unico nel suo genere. I fiori bianchi e un delicato profumo di pera e albicocca esaltano la grande impronta varietale di questo vitigno; in bocca una mineralità unica, sostenuta da un ricordo di frutta esotica e spezie, dona a questo vino elevatissima piacevolezza e persistenza.



Sylvaner "Anjo" 2017 – Strasserhof





Vitigno: Sylvaner
Età del vigneto: 36 anni
Consumo: dal 2019 al 2030
Forma di allevamento: Guyot
Alcol: 13% vol.
Prezzo medio: 16 euro
Abbinamento: Risotto agli asparagi di Terlano

Ci troviamo nella Valle Isarco, dove il Sylvaner riesce a dare la sua miglior espressione. Terreni poveri a composizione calcarea e morenica combinati ad escursioni termiche fondamentali rafforzano e intensificano l'aromaticitá di questo grande vitigno. Un grande classico dotato di elevata mineralità e di una spalla acida consistente e affilata; un vino molto verticale e fresco, adatto per essere abbinato a piatti complessi. Assieme al Sauvignon Blanc è sicuramente uno dei classici abbinamenti per accompagnare l'asparago. Il vino presenta una buona aromaticità che spazia da frutta gialla, mela e agrumi fino ad un leggero ricordo esotico di banana matura. Sicuramente uno dei migliori Sylvaner prodotti in regione.

Pinot Nero "Borgum Novum" Riserva 2015 – Castelfeder

Vitigno: Pinot Nero
Età delle viti: da 15 a 80 anni
Consumo: dal 2019 al 2035
Forma di allevamento: Guyot (tolte le viti molto vecchie ancora allevate a pergola)
Alcol: 14% vol.
Prezzo medio: 40 euro
Abbinamento consigliato: Flanksteak di manzo con patate, asparagi e puntarelle



Abbiamo scelto il vincitore del concorso Miglior Pinot Nero italiano 2015 per chiudere questa batteria di eccellenze. Un importante esempio di terroir, dove assieme alla incredibile mineralità troviamo note intense di lamponi e frutti di bosco combinate con cioccolato e fave di cacao. Un Pinot Nero molto classico, morbido e compatto, tannini importanti, ma ben integrati nella corpo del vino. Una grande spalla acida che dona al vino freschezza e bevibilità. Il meglio che l'Italia abbia prodotto in questa grande annata.



HyperNature
Champagne experience
Arte e design incontrano il vino



In occasione della Milano Design Week 2019, Champagne Perrier-Jouët ha portato a Palazzo Clerici “HyperNature”, l’opera dell’artista britannica Bethan Laura Wood. La Maison ha scelto l’eclettica artista, che nel suo curriculum vanta collaborazioni con alcuni dei brand più prestigiosi del design contemporaneo, per realizzare un progetto dedicato alla natura e alla sua energia. HyperNature è un albero le cui curve, petali e colori sono nati grazie ad un viaggio alla Maison Belle Epoque, un’immersione nel savoir-faire Perrier-Jouët e nel patrimonio culturale dell’Art Nouveau.

È proprio nell’universo floreale del movimento artistico presente in ogni dettaglio della Maison che Bethan Laura Wood ha trovato ispirazione per materiali insoliti, colori e forme. HyperNature è un’esplosione radiosa che dà vita ad un nuovo rituale di degustazione, una nuova e sorprendente “champagne experience” in cui i calici vengono colti dai rami in un emozionante parallelo sensoriale che riporta alla vendemmia. Le flûte possono infatti essere “colte” direttamente dai rami, così come i grappoli d’uva vengono colti dalla vite.

La scultura più grande mai creata da Bethan Laura Wood, in collaborazione con Maison Perrier-Jouët, è un’esperienza fantastica e immersiva che ha aggiunto un tocco di magia alla Design Week milanese.

Inoltre, sempre per la Design Week, Perrier-Jouët ha rinnovato la sua partnership con Emu - azienda che da oltre 65 anni è emblema nel mondo dello stile italiano del vivere all’aperto - all’interno dell’evento “dOT” dedicato all’outdoor living in tutte le sue declinazioni, che ha trovato la sua vetrina privilegiata in Piazza San Marco nel Brera Design District.

Le novità outdoor 2019 di Emu hanno arredato l’iconico Champagne Bar di Perrier-Jouët, in cui gli ospiti hanno potuto degustare gli champagne della Maison accompagnati da specialità gastronomiche. cod 60223

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133
50026 San Casciano Val di Pesa (Fi) - Tel 055 23595
www.perrier-jouet.com



Un tipo davvero forte.

Un altro grande passo avanti nel campo del bio: la farina macinata a pietra tipo 1 "Forte".



Saremo Presenti a:

6-9 Maggio
Tuttofood Milano

21-23 Maggio
Tutto Pizza Napoli

Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.



Bio, logico.

www.molinograssi.it

Prosecco Villa Erica
Vocazione per la qualità



Il **Prosecco extra dry Treviso Doc** e il Prosecco brut millesimato a firma **Villa Erica** sublimano il know how a **spiccata vocazione tradizionalista** con una meticolosa attenzione per le più **moderne tecnologie**



di Andrea Lupini

Nel 2019 il Consorzio di tutela del Prosecco Doc festeggia il suo 10° compleanno. I numeri di questa perla enologica sono a dir poco impressionanti: 11.102 viticoltori, 348 imbottigliatori e 1.211 vinificatori danno vita a 360 milioni di litri che generano oltre 460 milioni di bottiglie, per un valore dell'imbottigliato che supera i 2 miliardi di euro. Il posizionamento sul mercato italiano assorbe il 75% della produzione; facile immaginare quali siano le potenzialità ancora inespresse per il mercato mondiale. E questo riguarda solo il Prosecco Doc, a cui dovremmo aggiungere le produzioni di Prosecco Docg (una per tutte, solo il Prosecco Valdobbiadene Conegliano Docg registra altri quasi 100 milioni di bottiglie).

Il Prosecco vede i suoi albori legati al mare e più precisamente a Trieste, dove è possibile collocare la nascita di questo spumante. Sono passati ormai 10 anni da quando il Prosecco ha rivoluzionato il modo di concepire la tutela del proprio brand.

Grazie all'intervento dell'allora ministro delle Politiche agricole Luca Zaia, si giunse all'approvazione delle modifiche al disciplinare che definisce in modo chiaro il riconoscimento della Doc Prosecco e delle Docg per le rispettive sottozone storiche, partendo proprio dalla "riserva del nome", che consiste nel tutelare il nome Prosecco non come varietà di uva, ma come denominazione protetta.

La Quattroerre Group di Torre de' Roveri (Bg) ha voluto rendere omaggio a questo straordinario successo mondiale, improntando un radicale restyling all'immagine dei Prosecco Doc "Villa Erica". Gli spumanti prodotti sotto questa effigie giungono dalla prestigiosa realtà produttiva attiva nella nobile arte vignaiola che si dipana lungo una superficie di oltre 60 ettari di vocati terreni coltivati a vite nei pressi di Maserada sul Piave (Tv).

Favoriti dalla posizione all'interno delle "Grave di Papadopoli", isola unica e particolare posta sul Piave appena a nord di Treviso, gli spumanti Villa Erica sfruttano appieno le condizioni pedoclimatiche di questo lembo di territorio.

La grava, ossia la ghiaia, è per antonomasia un terreno dove la vite trova le sue ideali condizioni di crescita dando ai suoi frutti sapori e profumi irripetibili. cod 60250

Villa Erica - Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)
Tel 035 580701
www.villaerica.net

Strada del Vino Valcalepio



Missione istituzionale a Strasburgo

La Strada non guarda solo alla promozione turistica, ma si focalizza sulla rappresentanza delle diverse anime di promozione presenti sul territorio, con grande attenzione alla filiera produttiva enologica e non. Avevo già scritto di come, dal punto di vista strategico, le Strade vadano considerate quale occasione di sviluppo del territorio e dunque, prima di tutto, come una forte operazione di aggregazione turistico-culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. Anche la missione istituzionale a Strasburgo, organizzata dal Parlamento europeo per promuovere i formaggi orobici, dove la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca ha aderito, non è che una forte testimonianza di questo mandato.

«Sono orgoglioso di aver partecipato in rappresentanza del Consiglio regionale della Lombardia alla missione "Bergamo, The Cheese Capital", che ha visto protagoniste a Strasburgo alcune importanti aziende del settore agroalimentare. Bergamo, con le sue nove etichette Dop di formaggi, è un'eccellenza nel comparto lattiero-caseario», ha dichiarato il consigliere segretario di Regione Lombardia, **Giovanni Malanchini**, che ha partecipato ai lavori promossi dall'europarlamentare Angelo Ciocca, con una quindicina di aziende bergamasche che in due giorni hanno incontrato rappresentanti delle istituzioni europee e buyers internazionali.

«Bergamo e il Distretto agricolo bassa bergamasca (Dabb), che raggruppa 140 aziende, hanno ben figurato e abbiamo ricevuto complimenti da parte di moltissimi europarlamentari di tutte le nazioni (Francia e Germania su tutte) per la qualità dei prodotti e del nostro vino», ha commentato **Giorgio Lazzari**, segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca. «Abbiamo assistito ad una preview di successo rispetto a "World Cheese Awards", manifestazione internazionale che vedrà protagonista Bergamo il prossimo ottobre».



di Enrico Rota

Un plauso va sicuramente alle aziende che hanno partecipato alla missione portando i loro prodotti, rigorosamente abbinati ai vini del territorio, con grandi complimenti ricevuti dal nostro Vino Valcalepio a Strasburgo: Caseificio Taddei, Caseificio La Via Lattea, Caseificio Invernizzi, Caseificio del Cigno, Casa Arrigoni, Battista Arrigoni Spa, 3Blatte, Caseificio Defendi, Caseificio Quattro Portoni, Alpimix e Globogis. cod 60251

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com

Costa del Mulino Abruzzo Pecorino Doc 2018

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 100% Pecorino
Vinificazione: pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (15°C)
Affinamento: in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione
Colore: giallo paglierino piuttosto intenso
Profumo: piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di fiori bianchi
Sapore: di corpo e struttura, bilanciato da una buona acidità che rinfresca il palato
Gradi: 13% vol
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: gustosi piatti di mare come pesci arrosto e crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura, salumi e primi piatti



Cantina Frentana
via Perazza 32- 66020 Rocca San Giovanni (Ch) - Tel 0872 60152
www.cantinafrentana.it



Mundus Vini
Italia prima nazione
Mezzacorona miglior produttore

Italia enologica da primato al 24° Gran premio internazionale Mundus Vini con 12 gran ori (su 37), 312 ori (su 1.487) e 354 argenti (su 1.358). Tra le medaglie d'oro ricordiamo quella attribuita al Costa del Mulino Abruzzo Pecorino Doc 2018 di Cantina Frentana. Ai 6 giorni di degustazioni hanno partecipato 260 esperti di 50 Paesi, valutando alla cieca circa 7.200 vini. Nella gara nazionale non ufficiale per i vini di miglior qualità, anche quest'anno l'Italia ha superato la Spagna, accaparrandosi il maggior numero di medaglie con ben 678 riconoscimenti. Seconda la Spagna con 623 premi (5 gran ori, 362 ori e 256 argenti), mentre il terzo gradino è della Francia con 343 medaglie (9 gran ori, 189 ori e 145 argenti), seguita da Portogallo (295 medaglie) e Germania (243 medaglie).

Con 31 medaglie, di cui 12 ori e 19 argenti, il miglior produttore italiano è stato Nosio Spa Gruppo Mezzacorona. Con medaglia d'oro troviamo, tra gli altri, il 2017 Feudo Arancio Dalila, il 2017 Castel Firmian Chardonnay Riserva e il 2014 Rotari Vintage brut Trento Doc.

Con 168 medaglie, la regione Veneto ha occupato il primo posto del medagliere italiano. I giudici di Mundus Vini le hanno conferito cinque medaglie gran oro, 86 ori e 77 argenti. Al secondo posto si è classificata la Toscana, con tre gran ori, 58 ori e 55 argenti. Con 47 ori e 48 argenti, la Puglia ha completato il podio.

«Siamo lieti che quest'anno i vini italiani, che abbiamo avuto l'onore di degustare e valutare, abbiano partecipato così numerosi», ha dichiarato Christian Wolf, responsabile delle degustazioni. «La conclusione dei nostri esperti è univoca: nonostante paesi vitivinicoli in forte crescita, l'Italia è ancora la meritata vincitrice ufficiosa del confronto internazionale. Spumante straordinario, raffinati bianchi e vini famosi come Barolo, Chianti e Amarone della Valpolicella: la varietà italiana è impressionante».

L'elenco completo dei vini premiati è pubblicato su **www.italiaatavola.net**. Per vederlo inserisci nel campo di ricerca il codice 59586

UN VITIGNO AL MESE

Pugnitello, il vigneto "nascosto" della Maremma grossetana

di *Piera Genta*

● Autoctono toscano a bacca rossa poco conosciuto. Scoperto 30 anni fa in Maremma, a Poggi del Sasso di Cinigiano (Gr), la sua origine rimane avvolta nel mistero. Probabilmente il suo nome, Pugnitello, deriva dalla forma del grappolo, piccolo, tozzo e raccolto che ricorda una mano chiusa a pugno. Vitigno poco produttivo, era quasi scomparso fino alla fine degli anni '70 quando è stato recuperato dall'Università di Firenze.

Dopo vent'anni di ricerche condotte nel Vitiarium, i vigneti sperimentali dell'agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga, nel 2002 è stato inserito dal Mipaaft nel Registro nazionale delle varietà di vite e nel 2003 la Commissione Regionale l'ha iscritto nell'Elenco delle varietà ammesse alla produzione di uva da vino in Toscana. Ha qualche somiglianza morfologica con il Montepulciano, ma è meno produttvo. Oggi viene coltivato da pochi produttori e lo troviamo in purezza e in molte Igt toscane. Ha la buccia intensamente colorata, quasi blu-nera, e il vino ha un colore molto concentrato, con personalità e una forte impronta territoriale. Ha note di frutti di bosco e sentori erbacei. Buona acidità, gradazione alcolica elevata, i tannini sono importanti, ma morbidi. Un vino che si beve giovane, ma l'equilibrio lo ottiene con l'invecchiamento. Predilige secondi piatti della campagna toscana: carni rosse, ma soprattutto selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura. Imperdibile col maialino di cinta senese con fagiolini. cod 60296

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Nebolè, spumante da tutto pasto frutto della ricerca di Mollino

di *Piera Genta*

Nebolè è un Blanc de Noir ottenuto da vitigno Nebbiolo che rientra in un ampio progetto chiamato Nebbione, frutto di una ricerca effettuata dall'enologo piemontese Sergio Mollino. Siamo agli inizi degli anni 2000 quando Mollino inizia a studiare il grappolo di questo vitigno con l'obiettivo principale di migliorare la qualità dei vini Docg. La sua sperimentazione lo porta ad accorgersi che la punta del grappolo è meno adatta alla produzione di grandi rossi, ma dotata di grande acidità, minor quantità di zuccheri e pronunciati tratti minerali.

Nasce l'idea di utilizzare queste punte per creare un metodo Classico, extra brut vicino alle grandi bollicine francesi per concezione, vinificazione e qualità. Prende vita, nel 2010, il progetto Nebbione, a cui partecipano 6 aziende, cinque piemontesi ed una valdostana.

Un metodo classico, 100% Nebbiolo, vinificato in bianco, dotato di un rigoroso disciplinare che prevede la lavorazione in acciaio con iperossigenazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati, sosta "sur lies" di almeno 40 mesi, affinamento parte in acciaio, parte in legno. Il Nebbiolo del Nord Piemonte ha delle caratteristiche particolari dovute ai terreni di origine vulcanica ricchi di ferro, granito e porfido che conferiscono ai vini una straordinaria eleganza.

il nome nasce dall'unione delle parole nebbiolo e bolle, al suo esordio nel 2016 si è aggiudicato l'Oscar del Vino nella categoria "Miglior Vino Spumante". Nel bicchiere Nebolè si presenta giallo tenue con lievi riflessi rosati. Il perlage è molto fine con una effervescenza persistente. Profumo intenso, grande acidità, buona la struttura.

È uno spumante ottimo a tutto pasto, con piatti di pesce, carni bianche e formaggi anche se risulta ideale con gli aperitivi e gli antipasti. cod 60294





Vino made in Italy
in crescita all'estero e nei supermercati italiani

Una delle eccellenze del nostro Paese è senza dubbio rappresentata dal vino made in Italy, un settore che dimostra di vivere un periodo particolarmente positivo, non solo all'interno dei nostri confini, ma soprattutto all'estero. Le cantine italiane, infatti, hanno registrato una forte crescita sia nei supermercati italiani che all'estero. Il merito di questo successo è delle caratteristiche del vino italiano: un prodotto che rimane fedele alle proprie tradizioni regionali e che risulta per questo molto variegato. Senza considerare il fatto che rappresenta la massima espressione dello stile di vita italiano che in tanti amano e vorrebbero imitare.

Sono gli ultimi dati Istat a certificare il grande successo del vino italiano all'estero, presentando una crescita di grande spessore. La ricerca ha, infatti, evidenziato un incremento nel 2018 delle spedizioni del 3% su base annua (circa 200 milioni di euro). Nel 2018 il vino da solo ha raggiunto i 6 miliardi di euro di vendite all'estero che porta l'export a +575% nell'ultimo trentennio. Notevole il passo in avanti in Cina, dove l'export ha toccato il valore di 143 milioni di euro (+106% negli ultimi cinque anni): attualmente l'Italia è il quinto fornitore di vino in terra cinese.

Non solo export: anche nella nostra Penisola il vino locale se la passa bene, un dato che conferma l'amore degli italiani per questa bevanda. Parliamo di una crescita che riguarda soprattutto i supermercati e il comparto della grande distribuzione, come sottolineato dal report Iri per Vinitaly. Si parla di un incremento del +5,3% delle vendite di vini con denominazione di origine, mentre il vino confezionato è cresciuto dell'1,7%. Nel 2018 le vendite di vino nei supermercati hanno portato un indotto di quasi due miliardi di euro (oltre 600 milioni di litri venduti). Il Lambrusco e il Chianti dominano la scena, seguiti a ruota dal Montepulciano d'Abruzzo, dal Primitivo, dal Müller Thurgau e dal Gutturnio. Una crescita notevole sostenuta anche dalla vendita dei vini online, possibile su siti dedicati e sempre più apprezzata dai consumatori per la vasta scelta di cantine e le innumerevoli tipologie di vini qui disponibili. cod 59957

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Sughero o sintetico? Il dilemma dei tappi per il vino

● È uno degli argomenti che da più tempo divide esperti e appassionati di vino. Meglio un tappo in sughero o uno sintetico? La risposta che parrebbe più ovvia, il sughero, invece non lo è. Agli occhi di molti un tappo in sughero è sinonimo di vino di qualità e non è del tutto sbagliato. Oltre al valore della tradizione, il sughero possiede alcune qualità, come l'elasticità, che lo rendono perfetto per gli spumanti, che non devono perdere gas, o per vini a lunga maturazione (ad esempio l'Amarone).
Eppure, il classico problema del "sa di tappo" deriva proprio dalla natura del sughero, dalla sua provenienza e dal trattamento per compattarlo. Questi problemi, oltre alla sempre minor disponibilità di sughero nel mondo, hanno fatto sì che sempre più industrie studiassero nuovi tipi di tappi in materiali sintetici. Se in Italia solo una bottiglia su 9 viene chiusa con questo tipo di tappo, in Francia la percentuale sale a una su 5, fino agli Stati Uniti dove vi si ricorre per una bottiglia su 3. I tappi sintetici moderni hanno risolto il problema dell'utilizzo di materiali plastici e garantiscono una resa uniforme, per cui è impossibile che possano rovinare il vino nel tempo. Questo li rende una soluzione ovviamente meno costosa, ma ideale soprattutto per i vini fermi che vanno consumati entro l'anno di produzione. Dove poter trovare tappi per vino di vario tipo e misure? Su uno dei tanti e-commerce di articoli per enologia online specializzati in vari prodotti per il vino, ma non solo. cod 60258

BEN...BEVUTI AL SUD

Musita tra bio e tradizione La mission dei fratelli Ardagna



di *Gianni Paternò*

Due fratelli e due sorelle, gli Ardagna, di Salemi (Tp), comprano una cantina in disuso, la riammodernano e cominciano a fare vini dai 40 ha di vigneti di proprietà che imbottigliano dal 2011. Oggi l'azienda produce 400mila bottiglie in gran parte di autoctoni Catarratto, Grillo e Nero d'Avola. La mission di Musita è la ricerca di eleganza e freschezza, nonché la riconoscibilità della varietà nella bottiglia. Delle 4 linee la più pregiata è la Passo Calcara che comprende le riserve, poi la Regie Terre, di quasi tutti autoctoni, e la Bio. Ultima per tempo la Mori, nome che non leggete in etichetta, con 7 vini giovani, semplici, beverini. La produzione è per l'80% in Doc Sicilia.

Un esempio della produzione è il Doc Sicilia Regie Terre Nero d'Avola 2017. Un vino da terreni argillosi, macerazione per circa 10 giorni, lieviti selezionati, affinamento 10 mesi in barrique usate, 14° alcolici. Nel calice colore rubino con bordi viola; all'olfatto tanta frutta rossa, pepe nero, cannella, liquirizia, un naso concentrato, ampio, fine ed elegante; al palato è particolarmente armonioso con tannini vivacemente morbidi, equilibrata acidità, si risentono i profumi nasali. Un Nero d'Avola classico nelle sue note, ma moderno nella sua concezione e bevibilità, capace di accompagnare ogni piatto di carne. cod 60292

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Pennellate di colore sull'etichetta del Brunello di Montalcino La Magia

di *Piera Genta*

Arte nell'arte, il binomio arte e vino ha un legame antichissimo. Da secoli il vino ispira l'arte creando effetti magici, pensiamo alle performance artistiche nei vigneti, ma anche alle cantine progettate da grandi architetti e ai contributi nel packaging. Dal 1982 la famiglia Schwarz, originaria dell'Alto Adige e proprietaria del Podere La Magia di Montalcino, veste una serie limitata di bottiglie con un'etichetta creata da artisti contemporanei conosciuti negli anni.

Roberto Turchi, pittore esperto di vino ed interior designer, ha interpretato il Brunello di Montalcino 2008. L'idea che ha regalato è quella del convivio, dello stare insieme con un bicchiere di vino in un momento di piacere. Il convivio è rappresentato da un caleidoscopio di colori intensi, un gioco cubista in cui l'artista ha inserito ricordi della pittura senese del Trecento, richiamando lo stile gotico con l'applicazione di frammenti d'oro per ricordare i fondi delle tavole e dei polittici delle chiese toscane.

Un linguaggio pittorico caratterizzato da creatività gioiosa e da grande senso estetico. Il rosso è il suo colore preferito. E il rubino che tende al granato caratterizza questo sangiovese in purezza, nato da un vigneto di 34 anni che si affaccia sull'Abbazia romanica di Sant'Antimo. Invecchia 3 anni in botti di rovere francese da 500 litri. Al naso offre toni di frutti di bosco che sfumano in ricordi di tabacco. In bocca troviamo il carattere dell'annata complessa. Una minore struttura, ma una grande freschezza. Ottima trama tannica, finale intenso. cod 60297



LA COLOMBA *Ingredienti per 2 Kg di impasto*



Per il pre-impasto

Farina panettone	g.	400
Acqua	g.	180
Zucchero	g.	125
Tuorli a pasta gialla	g.	100
Lievito madre maturo	g.	130
Burro	g.	130

Per l'impasto

Pre-Impasto triplicato		
Farina panettone	g.	120
Latte	g.	10
Acqua	g.	35
Sale	g.	5
Zucchero	g.	120
Miele d'Acacia	g.	20
Tuorli a pasta gialla	g.	80
Burro	g.	100
Frutta (arancio candito)	g.	350
Arancio (zest)	n.	1
Vaniglia (bacca)	n.	1



Per la Glassa

Zucchero semolato	g.	100
Nocciole piemonte tostate	g.	50
Farina debole	g.	20
Albume liquido (per ammorbidire impasto)		q.b



PROCEDIMENTO

Per la preparazione del pre-impasto

Impastare tutti gli ingredienti eccetto il burro. A formazione della maglia glutinica avvenuta, aggiungere poco per volta il burro ammorbidito. Fare lievitare per circa 12-14 ore a 28° C in cella di levitazione se possibile, o comunque, fino a triplicazione dell'impasto.

Per la preparazione dell' impasto finale

Inserire in impastatrice il pre-impasto, la farina, il latte e l'acqua. Impastare fino ad ottenere un impasto ben incordato. Aggiungere il sale sciolto in un poco d'acqua, successivamente aggiungere lo zucchero e il miele e attendere che l'impasto torni ad essere liscio ed omogeneo. Aggiungere i tuorli poco per volta e successivamente il burro a pezzettini al quale è stato aggiunto il mix di aromi quali arancio e vaniglia. Incordare bene e aggiungere i frutti canditi, l'uvetta lavorandolo il meno possibile. Fare puntare l'impasto ben coperto in cella a 28°C per circa un'ora, successivamente pesare, formare e far riposare all'incirca 20 minuti prima dell'ultima pirlatura. Fare lievitare per circa 4 o 5 ore negli appositi stampi a 28°C (umidità 80%) o comunque fino a raggiungimento del volume ottimale.



Per la preparazione della glassa

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'albume poco per volta fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e morbido; ma non liquido. Glassare le colombe con l'utilizzo di una sacca da pasticceria, porre alcune mandorle intere con la buccia e granella di zucchero, spolverare di zucchero a velo e ed infornare. Cuocere a 185° C per 55 min. per colomba da 1 kg. Capovolgere con gli appositi spilloni. Attendere almeno 6 ore per la chiusura in sacchetti di moplefan.

Conservazione: 25 - 30 giorni



Piatto realizzato dallo Chef: Marco Lusso
docente IFSE Culinary Institute

Mukkeller
Miglior birrificio italiano 2019

Il **birrificio marchigiano Mukkeller è il Migliore birrificio italiano 2019**. A decretarlo la giuria di **Birra dell'Anno**, evento ospitato nella **manifestazione Beer Attraction**, giunta quest'anno alla 14ª edizione

di Giovanni Angelucci



Non solo l'importante riconoscimento per il birrificio, ma anche per alcune delle sue birre che hanno guadagnato la medaglia d'oro nella loro categoria, come la Haus Bier, La Corva e la Mukkamannara, rispettivamente una birra chiara a bassa fermentazione, una scura simil Stout e una Strong di tipologia belga dal colore bruno.

Ma approfondiamo meglio l'identità di Mukkeller con **Marco** (in produzione) e **Fabio Raffaeli** (distribuzione e contabilità), i fratelli marchigiani uniti dall'amore per la birra.

Marco, come nasce il birrificio?

Il birrificio nasce nel 2010 dalla passione per la birra. Ho iniziato facendo birra a casa ed un bel giorno ho deciso di trasformarla in un lavoro. È stato un passo quasi fisiologico dopo anni da homebrewer.

Perché "familiare"?

All'inizio ero da solo, ma in famiglia mi aiutavano tutti: babbo, mamma e mio fratello Fabio, per questo mi è venuto spontaneo definire "familiare" il nostro birrificio.

Da dove il nome Mukkeller?

Ho iniziato facendo le birre che più mi piacevano, le tedesche, le keller, non filtrate, non pastorizzate. Il mio soprannome è sempre stato Mukka fin da piccolo, quindi "Mukkeller" è l'unione dei due.

Marco dove hai imparato a fare la birra? Tua breve bio?

Ho iniziato a casa in una stanza adibita alle fermentazioni e alle cotte. Essendo appassionato di moto andavo sempre in località dove c'erano birrifici e qualcuno mi faceva partecipare a qualche cotta, così pian piano ho imparato osservando e provando.

Qual è la tua filosofia produttiva? E l'ispirazione?

La filosofia produttiva si basa sul fare birre equilibrate ma mai banali. La mia ispirazione deriva dai birrifici che hanno fatto la storia e proprio per questo le mie birre preferite sono le grandi classiche, che poi sono anche quelle di riferimento, dalle quali prendo spunto mettendoci molto di mio.

Produci quasi una ventina di birre, la produzione segue un filo conduttore in base al mercato o solo i tuoi gusti?

Segue soprattutto i miei gusti, ma essendo composta da birre equilibrate incontra anche i gusti di gente con



Marco e Fabio Raffaeli

palati variegati.

Che tipologia di birre produci?

Produco al 40% birre di stampo tedesco: Lager, Helles, Pils, Bock, Dunkel. Un altro 40% di birre è di stampo anglo americano: Ipa, Dipa, Pale ale, Special bitter, Ipa con segale. Il restante 20% Belgian.



Quali sono le materie prime utilizzate? Italiane?

Per quanto riguarda il malto d'orzo acquistiamo direttamente in Germania da una piccola malteria a conduzione familiare, ma prendiamo anche del malto di provenienza belga tramite un grossista. Per quanto riguarda i luppoli ci affidiamo a dei grossisti e stipuliamo dei contratti per garantirci la quantità annuale; purtroppo in Italia non acquistiamo ancora materie prime.

Qual è la birra base che presenta il birrificio? E quella che credi ti sia venuta meglio?

Più di una, la "Mukkellerina, MuPils, Hattorihanzo". E la mia birra preferita? Ogni settimana ne preferisco una diversa, ed è anche il motivo per il quale ne produciamo così tante.

E i numeri della produzione?

Nel 2019 siamo partiti con il piede giusto, siamo circa a 18mila litri mensili prodotti, con un impianto da 1.200 litri.

Dieci anni fa ti saresti mai aspettato di arrivare ad essere uno dei birrifici più apprezzati di Italia? Addirittura di vincere come Miglior birrificio italiano?

Dieci anni fa sono partito con un chiodo fisso in testa: diventare il migliore, ed ho sempre avuto la consapevolezza che ci sarei riuscito, con la tenacia, il sudore e la determinazione si riesce quasi sempre ad eccellere.

Fai squadra anche con tuo fratello Fabio, che progetti avete?

Siamo una bella squadra, io sono in produzione e Fabio cura il resto, tra noi c'è molto rispetto e ci divertiamo parecchio. I prossimi progetti sono migliorare la tecnologia del birrificio e soprattutto ampliare la cantina, cercando sempre di migliorare le birre.

Complimenti, hai voglia di fare un brindisi alla birra artigianale italiana?

Grazie mille, viva la birra italiana e tutto il movimento che la circonda, fatto di gente appassionata e geniale!

cod 60101



L'ARTE DELLA BIRRA SECONDO ARIOLI TUTTO "MATURA" NEL LEGNO

Agostino Arioli è conosciuto come il "papà della birra artigianale italiana". Ha iniziato a produrre birre artigianali di qualità nel 1996 e da allora è cresciuto, tanto da realizzare, a Rovereto (Tn), una realtà dedita esclusivamente alle birre legate al mondo del legno. Con lui due enologi: Matteo Marzari e Andrea Moser, i migliori complici per la creazione di Klanbarrique, una realtà a pieno contatto con il vino, un laboratorio produttivo che sforna birre invecchiate in botte, acide o con frutta. Sono circa duecento le barrique con cui i tre si divertono e sperimentano fino a creare una linea produttiva ancora in divenire.

Tra le già pronte in gamma si è fatta sentire con grande apprezzamento da parte di appassioanti e critica, la Bang Bretta, una vivace Ipa in stile west coast invecchiata sei mesi in botti di rovere con lieviti selvatici "brettanomyces", che conferiscono la vena selvaggia e animale (6,6 gradi alcolici).

Luppoli americani che donano profumi agrumati, contrapposti a quelli del cuoio con un amaro slanciato, equilibrato dal passaggio in botte. Tra le ultime novità compaiono invece la Inclusio Ultima, sorprendente birra metodo classico con dry-hoppping in bottiglia, 7 gradi alcolici e a lungo rifermentata in bottiglia con luppoli, la Padosè - sempre metodo classico ad alta fermentazione e prodotta con quantità importanti di ribes nero in bacche - a lungo rifermentata in bottiglia; la Wildekind, una Brett Farmhouse Ale, d'ispirazione belga invecchiata in botti da vino rosso con aggiunta di brettanomyces e la Moonshare, una barrel-aged-barley Wine di 10,1%, forte e lungamente invecchiata in barrique provenienti da botti di grappa Riserva 18 Lune Marzadro.

Insomma un mondo tutto da scoprire, in continua crescita, affascinante, ma se siete tradizionalisti allora sappiate che nella linea "classica" del birrificio Italiano avrete comunque un validissimo imbarazzo della scelta vista l'ampia gamma. **(G.A.)** cod 59807

BIRRIFICIO AUGUSTINER BRÄU TRADIZIONE CHE DURA DA 400 ANNI



Dal Dopoguerra il mercato salisburghese della birra fu dominato da Stiegl e Kaltenhausen. Il primo risale al 1492, fabbrica privata di una potente famiglia, e l'Augustiner Bräu del Convento di Mülln, fondata dai monaci agostiniani dove si produce dal 1621.

Qui il mastro birraio Johannes Höplinge, insieme ad una piccola squadra di professionisti, produce birra con il metodo artigianale secondo la propria antica e segreta ricetta. Due antichi bollitori in rame, l'originale vasca di raffreddamento kühlschiff, tre birre prodotte: una lager classica Märzen, una chiara "Fastenbier" e una birra bock del periodo natalizio". Valore aggiunto l'annessa Bräustübl, la birreria più grande dell'Austria. La produzione totale annua è di circa 13mila ettolitri. **(G.A.)** cod 59894

LA BIRRA AGRICOLA DI GIULIO ANGELONI QUALITÀ E TERRITORIO MERITANO L'ASSAGGIO



La birra agricola rappresenta l'espressione di un territorio, nonché la maestria di chi la produce. Come quella di Giulio Angeloni, birraio e agricoltore tenace. Vi accoglie tra il comune di Monte Porzio (sede del birrificio) e quello di San Costanzo, sulle colline della Valcesano. Tre poderi circondano i due paesini marchigiani dove gestisce 50 ettari in cui la cerealicultura a rotazione è protagonista tra grano duro, girasoli e ceci. Dai primi mesi del 2013 si dedica all'esaltazione di una birra agricola tutta marchigiana con un nuovo impianto da 10 ettolitri. 7,5 ettari sono dedicati all'orzo distico utilizzato nella produzione di quattro birre ad alta fermentazione e più del 90% della materia prima impiegata deriva dal ciclo chiuso casalingo. Colpiscono la Mater Dea, golden ale semplice, pulita e ben fatta, la birra d'ingresso, e la Mp Sunrise, una Apa ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, dal colore ambrato dorato e dal chiaro sentore di agrumato su cui spiccano pompelmo e mandarino. **(G.A.)** cod 59878







SALSE SENNA MONODOSE

GRAZIE PER AVERCI PRESO PER IL KILO

15 grammi di prodotto per 200 bustine di qualità







www.senna.eu

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!



Xelecto
Biologico Certificato

Una finissima miscela 100% Arabica con aroma gradevole, corpo medio e acidità equilibrata. È la scelta giusta che crea valore per tutti i professionisti del fuori casa che hanno a cuore l'ambiente. Con un approccio dinamico, moderno e sempre rivolto al comprendere e soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione, l'espresso biologico Xelecto di Caffè Molinari nasce da una continua ricerca tra innovazione e tradizione, tesa ad offrire a tutti i professionisti della ristorazione sempre e solo il miglior caffè e il miglior servizio per ogni stile e per ogni tipologia di consumatore.

Parafrasando le parole di **Rosanna Marziale**, chef ambassador Xelecto: «Servire un caffè eccellente a fine pasto non solo è un dovere di ogni chef, ma è un diritto di ogni commensale... ancor di più se te lo chiedono bio!». E infatti l'espresso Xelecto Bio, vero espresso italiano biologico certificato, si fa notare non solo per il suo gusto eccellente - grazie ad una selezione accurata e rigorosa delle migliori materie prime - ma anche perché permette



facilmente ad ogni ristoratore di soddisfare la richiesta sempre crescente di un'alimentazione più sana e naturale, visto il consumo in costante aumento di prodotti origine biologica e certificata, coltivati cioè senza l'uso di agenti chimici, nel rispetto dell'ambiente e di chi in quell'ambiente vive e lavora.

Ecco perché la scelta biologica di Xelecto diventa valore distintivo, riconosciuto e condiviso da sempre più clienti e consumatori: ogni bar e ristorante che serve Xelecto Bio dimostra concretamente il proprio impegno nel rispettare la natura e nel preservare sia la nostra salute che quella del nostro pianeta, in un'ottica di sostenibilità a lungo termine. L'agricoltura biologica, infatti, non esaurisce le risorse a nostra disposizione ma anzi esalta la naturale fertilità dell'ecosistema, praticando le giuste rotazioni colturali e impiegando solo fertilizzanti organici e preparati vegetali. L'utilizzo di prodotti di sintesi come pesticidi, fitofarmaci e altri concimi chimici, invece, compromette il benessere di tutte le specie animali e vegetali ed espone il nostro organismo all'assimilazione di residui tossici, causa di patologie o intolleranze nel tempo.

Nel caso dell'espresso biologico Xelecto, Caffè Molinari garantisce e certifica sia l'altissima qualità del prodotto che del processo, grazie alla provenienza controllata e garantita delle zone di origine e grazie ad una filiera di produzione scrupolosamente verificata e controllata in ogni sua fase da un ente esterno. Concludendo, con il valore aggiunto di un caffè biologico eccellente Xelecto si conferma un sistema completo e sempre più al passo con i tempi, protetto dalle migliori tecnologie di confezionamento e da un metodo di lavoro ottimizzato, igienico e veloce, che consente la gestualità tradizionale del caffè da bar ma al tempo stesso contiene i consumi energetici, azzerando tutti gli sprechi nelle fasi di avviamento, regolazione o pulizia della macchina. cod 60173

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it

8 motivi per scegliere Xelecto

1. menu ricco di caffè e di golosità: scopri Xelecto Bio, l'espresso italiano biologico certificato
2. gestualità tradizionale
3. operazioni igieniche pulite
4. energy saving
5. servizio rapido
6. minima manutenzione
7. con la stessa macchina servi anche orzo e specialità aromatizzate
8. nessuno spreco all'avvio dell'attività, nella regolazione della macchina e nelle fasi di pulizia!

Nardini festeggia 240 anni di storia

A Vinitaly la speciale Grappa Bianca 50°



Angelo Nardini

La distilleria Nardini ha avuto un motivo in più per partecipare quest'anno al Vinitaly: festeggiare i suoi 240 anni di storia. Per l'occasione ha presentato l'esclusiva Grappa Bianca 50° vestita con un'etichetta celebrativa. Ma non solo, perché il Salone di Verona è stata anche l'occasione per svelare la Grappa Riserva Selezione Bortolo Nardini Single Cask 22 anni in edizione limitata 3.240 pezzi. L'etichetta speciale della Grappa Bianca 50° si presenta di colore argento ed è appunto dedicata ai 240 anni della grappa bianca 50°, un grande classico, dall'aspetto cristallino, con un profilo aromatico schietto e generoso e dal gusto coinvolgente che racchiude nell' inconfondibile bouquet floreale il suo punto di forza. Nardini espone, oltre alle storiche grappe, anche i quattro blend della Selezione Bortolo Nardini, la linea premium dedicata all'Horeca, che per l'anniversario dei 240 anni si arricchisce della nuova Grappa Riserva Selezione Bortolo Nardini Single Cask 22 anni in edizione limitata 3.240 pezzi.

Selezionata scrupolosamente nella calata in botte dal mastro distillatore, questa superba grappa single cask invecchia per 22 anni in una singola botte di rovere di Slovenia. Dal profilo complesso e delicato, ricco di sfumature, con evidenti sentori di vaniglia e leggere note floreali, si rivela sorprendentemente morbida al palato.

All'interno del prestigioso contesto di Vinitaly viene presentata in anteprima la seconda edizione di The Grappa Handbook, scritto da Nick Hopewell-Smith e tradotto per la prima volta in lingua italiana. Un'autorevole guida che illustra l'importanza culturale della Distilleria Nardini, ambasciatrice del marchio più prestigioso di grappa al mondo e partner d' eccellenza di questo libro. Il manuale spazia dalle origini della grappa ai processi di distillazione fino arrivare alla miscelazione della grappa di cui Nardini ne è pioniera dal 2006. Il libro presenta inoltre un contributo speciale nella sezione "racconti di grappa" di Dale DeGroff, considerato da molti come il padre della mixologia.

The Grappa Handbook contiene più di 40 ricette di cocktail, create per l'occasione da celebri mixologist di tutto il mondo. L'ampia scelta comprova il rinnovato interesse per la grappa come ingrediente nei cocktail e sottolinea la qualità, versatilità e varietà dei prodotti Nardini. «Per noi è un anniversario molto importante - ha detto il presidente e amministratore delegato **Angelo Nardini** - una storia costruita da sette generazioni di famiglia. I consumatori ci identificano con la grappa: grappa vuol dire Nardini e Nardini vuol dire grappa».

cod 60195

Bortolo Nardini
Ponte Vecchio 2 - 36061 Bassano del Grappa (Vi) - Tel 0424 227741
www.nardini.it

La collaborazione (in esclusiva per il settore acque) **prevede proposte e iniziative di carattere professionale e culturale** sul tema dell'**importanza dell'acqua in tavola**, come **parte integrante della qualità del servizio**



Acque Minerali d'Italia partner per l'Italia di Jre

L'associazione Jre (Jeunes restaurateurs d'Italia) è una delle più prestigiose e dinamiche realtà della ristorazione professionale a livello europeo, e annovera fra le sue fila sia chef di riconosciuta fama sia giovani emergenti. Acque Minerali d'Italia, gruppo al quale appartengono i brand Norda, Sangemini e Gaudianello, ha individuato in Jre una realtà particolarmente valida per sviluppare sinergie riguardanti l'importanza che l'acqua ha nella ristorazione di qualità. L'annuncio ufficiale della collaborazione fra Acque Minerali d'Italia e Jre Italia è stato dato durante il 26° Congresso nazionale Jre Italia tenutosi il 17-18 marzo.

Attualmente Jre conta su oltre 350 ristoranti affiliati e 160 hotel, distribuiti in 15 Paesi europei. I cuochi di Jre combinano un talento per la gastronomia della più alta qualità con la passione per la cucina europea e per prodotti e tradizioni locali. Molto significativo il concetto di "condivisione": i giovani chef mostrano una grande solidarietà tra loro e si scambiano con grande piacere le loro esperienze e competenze culinarie.

Il gruppo della famiglia Pessina ha ritenuto Jre un'associazione coerente al suo impegno nel settore: Acque Minerali d'Italia è infatti fortemente impegnata a ricordare che le acque non sono tutte uguali (il motto della corporate brand è infatti "Bevi consapevolmente") e anzi si può bere l'acqua ideale in base ai propri gusti e necessità, stile di vita, bisogni e momenti di consumo. Sulla tavola di casa, ogni giorno, ma anche al ristorante. L'obiettivo è quello di creare valore nel comparto delle acque minerali, attraverso un percorso educativo e culturale che evidenzia tanto le differenze tra acqua minerale e acqua potabile, quanto le diverse categorie e i benefit di ciascuna acqua.

Sempre all'interno dell'accordo, significativo il fatto che per l'acqua servita durante gli eventi e le numerose manifestazioni organizzate da Jre Italia, verrà fatto sempre riferimento alla famosa "Carta delle acque" di Acque Minerali d'Italia. Una vera e propria collezione di etichette/sorgenti diverse per origini territoriali e gusto, per impreziosire il servizio in tavola.

cod 60085

Acque Minerali d'Italia
via Inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444
www.acquemineraliditalia.it

CARTE D'OR

"Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert"

Esperienze gourmet al The View Lugano



Il boutique hotel The View di Lugano apre in grande stile la stagione più calda con una serie di appuntamenti che fanno del gusto e dell'esclusività le loro caratteristiche principali. Dining with the Stars, l'iniziativa gastronomica che coinvolge chef di fama nelle location del gruppo Planhotel, torna al The View Lugano con un nuovo appuntamento organizzato in collaborazione con Martino Crespi Events. Il programma si è aperto mercoledì 3 aprile con lo chef 2 stelle Michelin Alfio Ghezzi, alla guida della Locanda Margon di casa Ferrari a Trento.

A partire da aprile, invece, la Terrazza TreCinqueZero ha inaugurato la sta-

gione 2019 con gli “Aperitivi Gourmet”, tutti i giorni fino ad ottobre, la terrazza è aperta al pubblico con vino, champagne o signature cocktails e una selezione di assaggi gourmet a cura dell’executive chef del ristorante The View Fine Dining. La Terrazza TreCinqueZero, nota per la sua suggestiva vista sul lago, è uno spazio immerso nella natura dove stile ed eleganza si uniscono dando vita ad un’esperienza unica e da sempre rappresenta una location ideale per eventi, aperitivi, pranzi e cene.

Domenica 21 aprile, per Pasqua, The View Lugano propone un menu speciale dedicato alle famiglie (ma non solo), con piatti gourmet della tradizione ideati dall’executive chef Mauro Grandi. Lunedì 22 aprile, per chi volesse godere delle giornate primaverili immerso nella natura, altri hotel 5 stelle riuniti dal brand “Lugano à la Carte” organizzeranno uno speciale pic-nic al Parco Botanico San Grato. Una giornata all’insegna del buon cibo, del vino, della musica e della convivialità.

A partire dal 5 maggio inaugura il “Sunday Brunch” l’appuntamento domenicale che prevede un brunch servito sulla Terrazza Trecinquezero, con vista sul lago. Protagonista di ogni appuntamento sarà un prodotto tipico e di nicchia del territorio, sempre diverso e che di volta in volta detterà il tema del brunch.

L’hotel si conferma anche quest’anno come la meta ideale per gli ospiti che desiderano vivere un weekend, una serata o una giornata all’insegna dell’enogastronomia e del design, con un’offerta di eventi ed iniziative molto ricca e adatta a tutte le occasioni.

cod 60010

The View Lugano
via Guidino 29 - 6900 Lugano-Paradiso
(Svizzera) - Tel +41 91 2100000
www.theviewlugano.com





Pane & Trita

Mix di tradizione e ricerca



I LOCALI DEL CUORE CIRIO 1856 Alta Cucina

Hanno tra i trenta e i quarant'anni e una **consistente esperienza nel mondo dell'ospitalità**. Sono i **tre soci che hanno creato il network Pane & Trita**, una formula di ristorazione che **si sta imponendo in Brianza**

di *Gabriele Ancona*

Dopo il primo locale Pane & Trita, inaugurato nel 2015 a Seregno (Mb), si sono susseguite altre aperture: nel 2017 a Muggiò (Mb), nel 2018 a Cantù (Co) e a breve aprirà il quarto locale a Villasanta (Mb). Un ritmo a dir poco incalzante. «Dopo circa 15 anni in cui ci siamo fatti le ossa nel mondo della comunicazione come pr con esperienze in diversi locali serali - spiegano i soci - abbiamo capito che "la notte" stava cambiando. Abbiamo quindi deciso di andare oltre, investendo in qualcosa di diverso».

E lo hanno fatto in modo strategico, viaggiando per un anno in lungo e in largo per l'Europa per sondare le ten-



denze in atto e raccogliere spunti da approfondire. «Così è nato il primo Pane & Trita - raccontano - un progetto di accoglienza che vuole far sentire a proprio agio gruppi di amici, famiglie, coppie. Tutti, insomma.

Un locale trasversale nelle fasce di clientela. Abbiamo studiato gli arredi e la musica per creare un'atmosfera calda, anni '60. La linea gastronomica si ispira alla formula steakhouse con ricette classiche e altre che intendono stravolgere gli equilibri canonici. Proposte creative di carne che vogliono essere un'esperienza per i nostri ospiti».

Un esempio su tutti: Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura con salsa al cioccolato fondente del Madagascar, uvetta marinata al rum, crostone di polenta caramellata al miele, polvere di rosmarino autoctono di Montevecchia, sale Maldon affumicato, profumo di tabacco da pipa vanigliato. Una formula che ha avuto successo, e così i Pane & Trita si sono moltiplicati. «Nostri punti di forza sono l'ottimo rapporto qualità-prezzo e la selezione attenta delle materie prime. La nostra carta si adatta a tutte le tasche e la clientela apprezza il fatto di potersi permettere una vera "esperienza gastronomica"».

Nessuno spazio all'improvvisazione, quindi. Anche l'introduzione della pizza è stata analizzata, ponderata. «La pizza è un collante - sottolineano all'unisono i soci di Pane & Trita - una calamita per ogni tipologia di clientela. Anche in quest'ambito proponiamo ricette classiche e di ricerca, come quella con sashimi di Chianina oppure con carne salada del Trentino o ancora farcita con una sfera di tartare di Black Angus dell'Uruguay». Una deriva creativa in declinazione steakhouse che coinvolge anche i primi piatti: è emblematico lo Spaghettone con battuta di toro, pallina di gelato, pomodorino, basilico e olio evo.

«Pur rielaborando le ricette - spiegano - amiamo proporre i sapori della tradizione. E in questo ci vengono in aiuto i fornitori di materie prime con cui abbiamo stretto intensi rapporti di collaborazione. Come nel caso di Cirio Alta Cucina, di cui utilizziamo la Polpa nelle diverse tipologie e i pomodorini Datterini. Prodotti che valorizzano il lavoro dei cuochi e dei pizzaioli e contribuisco ad esaltare gusto e sapori del piatto da servire alla clientela. A tal punto che stiamo sviluppando un ampio ventaglio di ricette che hanno come comune denominatore le referenze di pomodoro di Cirio Alta Cucina». cod 59999

Pane & Trita
via Montello 27 - 20831 Seregno (Mb) - Tel 039 2781846
www.panetrita.it - www.cirioaltacucina.it

Cucina mantovana “come un tempo” da 41 anni al ristorante Ambasciata


Carlo e Romano Tamani

di *Alberto Lupini*

Quella dello stellato **Romano Tamani** è vera cucina italiana, tramandata nei secoli e rinata ogni giorno all'Ambasciata. 41 anni non sono pochi. Cambiano mode e cambiano tendenze, «cambia l'ospite - spiega Romano Tamani - e cambiano le cucine. Con l'attuale filosofia del mondo della ristorazione, noi alleggeriamo e veniamo incontro al cliente», ma rispettando il valore di uno stile italiano. Una grande passione quella di Romano per il proprio mestiere, che continua anche dopo un'esperienza traumatica come la recente aggressione subita da quattro malviventi all'interno del suo stesso locale. Un impegno tra i fornelli che ne ha fatto uno dei custodi più autentici dell'alta cucina italiana.

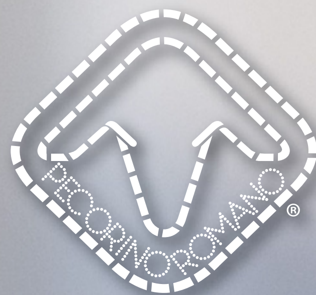
Nonostante le cose possano essere diverse tra i fornelli dopo quasi mezzo secolo, per Romano Tamani «è sempre bello cucinare, anche con il tempo che passa». Il segreto di tutto questo amore per il mestiere e per la cucina in generale sta in una presa di coscienza inalienabile: «La tradizione rimarrà sempre la stessa». È questo un principio cardine dell'Ambasciata: piatti alleggeriti, certo, rielaborati e, perché no, nobilitati, ma tutti figli di una tradizione emiliano-mantovana ancora viva.

Romano può essere considerato uno dei pilastri di una tradizione a tavola che è fatta anche di un'accoglienza che si rifà alla nostra cultura e per questo non disdegna tappeti, fiori o argenti per dare più valore al rito di un pranzo o di una cena con amici o parenti. Per molti versi l'Ambasciata è quasi un tempio della cucina italiana in cui la faraona, le lumache o il coniglio restano centrali, e Romano ne è il gran sacerdote o l'abate che vigila sulla tradizione.

E se la cucina rimanda con la giusta dose di nostalgia alla genuinità dei piatti del passato, anche la sala come detto non si slega dalla tradizione. Il maitre sommelier dell'Ambasciata **Carlo Tamani** porta avanti, per quanto possibile, il servizio com'era inteso nei decenni passati, vale a dire «servire le frittate con le padelle, tagliare noi le anatre, i vitelli...», insomma, sporzionare in sala. «Perché altrimenti cos'è il cameriere? - si domanda retoricamente Romano - soltanto un porta-piatti?». Usi e costumi di un tempo per i camerieri di oggi sopravvivono, quindi. E in questo Carlo è un interprete, come il fratello Romano, di una sorta di ortodossia senza la quale non si potrebbe parlare di stile italiano a tavola.

Cosa, oggi come allora, viene servito in tavola all'Ambasciata? «I piatti della tradizione. Dalla Frittata con le cipolle alla Faraona con l'uva fino all'Anatra con le ciliegie, dal Pavone al cotechino coi fagioli alla polenta». Per provare questa tradizione vengono da tutta Italia, così come dall'estero, tanti appositamente per l'Ambasciata. Coloro che si siedono ai tavoli dell'Ambasciata «non sono solo clienti che spendono - chiarisce Carlo - ma ospiti che come tali vanno coccolati». cod 59833

Ristorante Ambasciata
piazzetta Ambasciatori del Gusto 1 - 46026 Quistello (Mn)
Tel 0376 619169



Pecorino Romano DOP
Naturalmente senza Lattosio



www.pecorinoromano.com



Consorzio Tutela formaggio Pecorino Romano Corso Umberto I, 226 • Macomer (NU) • Tel. 0785/70537




AL NIVES I DETTAGLI SONO TUTTO OSPITALITÀ DI ALTO LIVELLO IN VAL GARDENA

di *Alberto Lupini*

Abitare, riposare ed assaporare. Tre parole chiave che sinetizzano la vacanza di alto livello al Boutique Hotel Nives di Selva di val Gardena (Bz). Il titolare Alex Linder ha aperto questo boutique hotel 4 stelle superior 11 anni fa, insieme alla moglie: «L'idea - spiega - era quella di farne un riferimento per una nicchia di mercato, vale a dire creare un albergo di alto livello, con poche camere, ma completo in termini di servizi», tra i quali detengono ad oggi un ruolo preponderante vino e cucina. Qui entra in campo Alessio Baldini con una cucina tipica, ma allo stesso tempo ricercata, con prodotti del territorio e non, con contaminazioni mediterranee (il cuoco è pugliese) che sposano in maniera calibrata le tipicità del territorio altoatesino.

L'ambiente del Nives coniuga armoniosamente interni raffinati con un senso di ospitalità quasi familiare. Legno, pietra e vetro dominano, divisi da linee morbide, a partire dal centro benessere fino ad arrivare alle camere. Anche qui eleganza e accoglienza si fondono e danno un senso di comfort all'ospite, che dalla camera base alla suite può godere della vista sulle Dolomiti, Patrimonio Unesco, o sul centro del paese. La Spa offre un'oasi sia d'inverno che d'estate, così da rendere il Nives un punto di riferimento per turisti innamorati di questa terra. «È sui dettagli che noi puntiamo, dal servizio alla qualità del prodotto», sintetizza Alex Linder. cod 59858

Boutique Hotel Nives
via Nives 4 - 39048 Selva di Val Gardena (Bz) - Tel 0471 773329
www.hotel-nives.com




UN ANNO DI SUINSOM CUCINA GOURMET ALTOATESINA AL TYROL

Il primo anno di vita del Suinsom, ristorante gourmet dell'Hotel Tyrol a Selva di Val Gardena (Bz), è stato un successo, nonostante non si sia fatta pubblicità. «Non c'è niente da dire, abbiamo avuto davvero tanti clienti - ha dichiarato entusiasta Maurizio Micheli, patron insieme alla moglie Bibiana Dirler - questo ristorante ci ha regalato una grande soddisfazione. All'inizio pensavamo sarebbe stata una semplice prova; non abbiamo mai pubblicizzato il locale perché non eravamo nemmeno certi delle nostre capacità. Sono stati i clienti a scoprire il Suinsom e a regalarci tante soddisfazioni». Il Suinsom nasce a fine 2017 dagli intenti comuni della proprietà e dello chef Alessandro Martellini che ricorda come l'idea era quella di «creare un piccolo angolo per intrattenere meglio i nostri clienti, interni ed esterni». Una sorta di avventura che è stata consacrata dagli ospiti del ristorante soprattutto per la cucina proposta: «Il menu è cambiato durante l'anno, in base anche alla stagionalità dei prodotti, tranne alcuni piatti che sono stati conservati in carta perché la clientela non ha mai smesso di richiederli, piatti che ormai sono diventati abbastanza "celebri" qui al Suinsom».

Tra questi l'Agnello della val di Funes, il Foie gras con purea di mela verde alla senape, scalogno brasato e pan brioche, o gli Gnocchi ripieni di Graukäse, salsa alla barbabietola e finocchietto. «Ci sono clienti che ormai "si son fatti il loro giro", vengono qui allo Suinsom e richiedono questi piatti, è inevitabile lasciarli in carta». Al Tyrol la cucina è una garanzia: «La qualità che offriamo al ristorante della mezza pensione è la stessa del Suinsom». A cambiare sono magari l'impiattamento o le tecniche di cottura. cod 59902

Suinsom - Tyrol Hotel
str. Puez 12 - 39048 Selva di Val Gardena (Bz)
Tel 0471 774100 - www.tyrolhotel.it

Cristallo, sempre più internazionale grazie all'alleanza col gruppo Marriott



di *Giovanni Berera*

Il Cristallo Resort & Spa di Cortina d'Ampezzo (Bl) da quasi due anni è nella The Luxury Collection Hotels & Resorts del Marriott e i risultati, specialmente con la clientela estera, si vedono. È una soddisfazione costante per la famiglia Gualandi, che gestisce l'albergo (oltre ad esserne proprietaria). Incastonato tra le Dolomiti, patrimonio Unesco, è un albergo dalla doppia stagionalità che, riaperto dopo due diverse fasi di ristrutturazione, vede crescere la propria visibilità sul mercato soprattutto internazionale: «Il nostro posizionamento - ha spiegato il general manager del Cristallo, **Franco Carmelo Lentini** - si è ulteriormente rafforzato». La conseguenza è naturalmente una crescita significativa della clientela, da quella statunitense a quella dei Paesi legati alla cultura anglosassone, ma incrementi significativi si sono registrano anche sul «mercato russo, arabo, sudamericano...». La clientela italiana, sempre presente, «si concentra principalmente durante le vacanze di Natale e Capodanno e nel periodo di Ferragosto». cod 60128

Gli ospiti del Cristallo troveranno, giunti in struttura, un «prodotto che a 360° coccola il cliente», a cominciare dalla cucina, guidata dalle sapienti mani e dalla mente curiosa dell'executive chef **Marco Pinelli**, approdato a Cortina nel 2017. La proposta gastronomica, Pinelli la articola in tre ristoranti. Piatti sfiziosi e internazionali per il ristorante La Veranda, che offre uno dei migliori affacci di Cortina sulle Tofane; piatti della tradizione ampezzana nell'intimo ristorante La Stube 1872, tra le calde pareti in legno; piatti di alta cucina al ristorante Il Gazebo, con vista a 360 gradi sulla conca d'Ampezzo.

Il fil rouge che unisce le proposte di cucina dello chef è la ricerca minuziosa e il rispetto per le materie d'eccellenza. In Pinelli il Cristallo ha trovato un buon interprete della sua natura unica, radicata nella tradizione ampezzana, ma vocata all'accoglienza di una clientela internazionale, pronta a lasciarsi sorprendere dai sapori della cucina mediterranea e dei prodotti locali. cod 60311



Cristallo
a Luxury Collection Resort & Spa
via Rinaldo Menardi 42 - 32043
Cortina d'Ampezzo (Bl)
Tel 0436 881111 - www.cristallo.it





Approccio fresco alla tradizione

Gianluca Renzi entra al Locale Firenze

di *Alberto Lupini*

Siamo all'interno di Palazzo Concini, nel quartiere nobile di Firenze: in questo ambiente, tra storia ed eleganza, convivono due spazi dedicati all'accoglienza e all'enogastronomia, sospesi tra passato e futuro, inaugurati nel 2015 e diventati in questi anni riferimento per fiorenti e turisti.

Il cocktail bar, collocato nel rigoglioso giardino verticale d'inverno, e il ristorante, con le sue sale, private ed appartate ma non completamente separate dal bar sul quale si affacciano. Due spazi distanti ma contigui, così come contigui ma diversi sono i due piani del ristorante: quello pianterreno di impronta cinquecentesca e quello sotto che conserva ancora gli ambienti del Duecento.

Quel che rappresenta un nuovo salto di qualità è l'arrivo del nuovo cuoco: **Gianluca Renzi**, ex head chef di Attimi by Heinz Beck a Milano, allievo del grande maestro tre stelle Michelin de La Pergola a Roma per dieci anni, lunghi, intensi e formativi. «Quest'esperienza - ha spiegato Renzi - mi permetterà di fiorire, mi renderà quel Gianluca pronto a sbocciare. Anche se ciò che porto qui indubbiamente risente degli insegnamenti del mio maestro. Dieci anni sono tanti e importanti, sono stati l'occasione per formarmi, per mettere le basi necessarie per crescere».

Un passaggio, quello da Beck al Locale, che, vista la proposta di cucina, potrebbe, o dovrebbe, garantirgli presto una meritatissima stella.

Gianluca Renzi porta al Locale, insieme al suo stile, tre valori fondanti, imprescindibili: «Amore, lavoro e dedizione. Sono i tre motti che cerco di tenere stretti nel cuore mentre cucino e che insegno ai miei ragazzi quotidianamente».

Merito di un carattere curioso e ancora giovane, Renzi realizza «una cucina istintiva, spontanea, fatta di ricercatezza ma allo stesso tempo di gusto e passione, una cucina che cerca di valorizzare al meglio i prodotti locali e di reinterpretare i piatti storici sia di Firenze che di tutta la Toscana». La concretezza di quanto detto la si evince dai "piatti del cuore di Gianluca", come «i Cantucci e vin santo, la Ribollita, un piatto estremamente difficile da fare e soprattutto da rendere "gourmet", e la Zuppa inglese».

Tradizione sì, ma con lo sguardo fresco di chi è ancora «molto giovane, anche a livello di esperienze. Mi reputo una persona che deve ancora imparare e che ha voglia di farlo». Ma intanto, piatti ben fatti dal punto di vista della presentazione (in linea con l'analoga proposta creativa del bar), ma anche di grande sostanza di gusto e di tecnica utilizzata.

L'esperienza di Gianluca Renzi si fonde poi con una mixology di tendenza, realizzata da uno staff di barman guidato dal capace Matteo Di Ienno. cod 60012

Locale Firenze
via delle Seggiole 12/red - 50012 Firenze
Tel 055 9067188
www.localefirenze.it

Manuelina si evolve





Tutto pronto per un nuovo capitolo

Tante novità per la Storica Focacceria e il Ristorante Gourmet, due realtà in evoluzione che nascono dalle stesse radici, ma si preparano a crescere percorrendo strade diverse per valorizzare il territorio. Manuelina si prepara a scrivere un nuovo capitolo della sua storia, una storia lunga oltre 130 anni che l'ha portata ad essere una vera istituzione, sinonimo di tradizione e valorizzazione del territorio. Con l'avvicinarsi della bella stagione, il Ristorante Gourmet e la Storica Focacceria a Recco (Ge) sono pronti ad accogliere i clienti con tantissime novità.

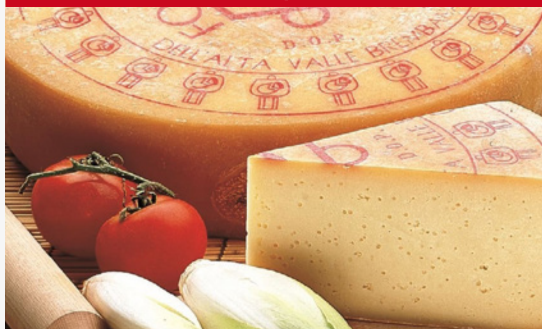
Grazie a una serie di lavori di ristrutturazione degli ambienti a cura di Costa Group, la Storica Focacceria si è trasferita nella veranda accanto al Ristorante: nuovi locali, nuova immagine, nuovo menu e un modo nuovo di gustare la Focaccia di Recco col formaggio Igp. Focaccia che resta la protagonista indiscussa, anche in varianti gourmet e in abbinamento speciale al Culatello di Zibello Dop Spigaroli. Fra le novità anche la Birra di Manuelina, creata appositamente per la Storica Focacceria dal birrificio Maltus Faber, affiancata da una selezione di cocktail pensati proprio per il nuovo locale.

Condivisione, storia, tradizione ma anche originalità. Ecco le parole che descrivono concept, progettazione e allestimento firmati Costa Group. Tutto è stato disegnato e realizzato artigianalmente, dal mobilio all'entrata del ristorante, passando per le zone di preparazione dei prodotti con laboratorio a vista, fino alla nuova sala della Focacceria. Qui la rivoluzione inizia dall'alto, da un soffitto ampio e a volta trasformato in un "giardino sospeso" sempre verde, illuminato da led che creano dialogo con ciò che circonda esternamente la storica struttura. I clienti si sentiranno come sospesi tra terra e mare, avvolti da un'atmosfera calda, armonica e allo stesso tempo originale. Ferro e nero alle pareti, legno e ottone al mobilio, velluto colorato alle sedute: da qui, per Manuelina, ha inizio un nuovo capitolo di storia. cod 60164



Manuelina
via Roma 296 - 16036 Recco (Ge)
Tel 0185 720779
www.manuelina.it

Martedì 9 aprile 2019



FORMAGGI BERGAMASCHI IN CUCINA

Docente:
FILIPPO CAMMARATA

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 100 euro

Martedì 16 aprile 2019



I DOLCI PER PASQUA

Docente:
MARCO SALVOTELLI

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

Martedì 23 aprile 2019



RISO, MA NON RISOTTO

Docente:
MAURO SPELGATTI

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

Martedì 30 aprile 2019



L'ORIENTE INCONTRA IL MEDITERRANEO

Docente:
FABIO RUBBIO

Durata: 1 lezione di 3 ore

Costo: 70 euro

I corsi di aprile di Agnelli Cooking Lab, Il miglior modo per entrare nel mondo della buona cucina.

Tira fuori lo chef che è in te! Agnelli Cooking Lab è un'ampia location multifunzionale dotata delle più moderne tecnologie. È Luogo di confronto e sperimentazione, dotato di dodici postazioni di cucina singole per operare in autonomia sotto la guida di chef professionisti come docenti.



SAPS AGNELLI COOKING LAB - Via Madonna 20 - Lallio (BG).
La segreteria è aperta dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
Per qualunque informazione telefonare al numero 035 204 730, sig. Pier Pedruzzi.
Per iscriversi ai corsi:
www.agnellicookinglab.it



MILANO EAT&DRINK



CHAMPAGNE, BRISAOLA E BITTO
IL PENSIERO ETICO DELL'INNOVATIVO DASEIN

di *Gabriele Ancona*

Un vecchio deposito di carbone, un basement a cui si accede da uno studio legale a livello strada nella zona della movida di Porta Venezia. Qui è nato Dasein. L'insegna è criptica ed evidente allo stesso tempo. Il "da sein", che rappresenta l'esserci del pensiero filosofico di Martin Heidegger, qui si dilata in una presenza "essenziale".Una formula colta e semplice che si articola in tre linee guida: champagne, brisaola della Valchiavenna di differenti stagionature e affumicature e bitto, in particolare lo Storico Ribelle, presìdio Slow Food. Specialità che farciscono anche i ravioli fatti a mano. Lievitato in casa anche il pane, cotto con forno a pietra ollare.

Una ventina le cuvée presenti in carta oltre a produzioni biologiche e biodinamiche. Da segnalare anche la selezione di grappe di champagne e distillati artigianali di frutta spontanea. Singolare il menu analcolico: cedrata, chinotto, gazzosa e spuma nera.

Dasein è una lunga galleria con volta a La cucina è a vista, chiusa da vecchie porte di stalla. Imponente il banco bar: cinque metri in cui un ripiano trasparente fa da pelle alla base lignea.

cod 59396

Dasein
via Lodovico Settala 2 n°1 - 20124
Milano - Tel 02 80886979
info@dasein.eu



IN TAVOLA AL SERISSO 47
L'AUTENTICITÀ DELLA CUCINA TRAPANESE

di *Gianni Paternò*

Gaetano Basiricò è l'esempio di una passione per la cucina capace di stravolgere la vita. Gaetano era un geometra; i genitori gestivano una trattoria-pizzeria dove capitava che si cimentasse ai fornelli, ma solo per dilettare gli amici che quasi per scherno lo invitavano a cambiare mestiere e diventare cuoco. Finché nel 2002 decise di compiere un salto nell'incognito licenziandosi; per imparare lavorò a Parigi, in Svizzera, a Pantelleria, dimostrando passione, talento e dedizione. Nel 2010 rileva un locale in via Serisso, a pochi metri dal porto. Gaetano è uno che ama studiare i suoi piatti sfruttando i prodotti eccellenti che la Sicilia offre, il pesce specialmente; le sue pietanze sono modernamente semplici: non più di 3 ingredienti base per ogni piatto. La sua cucina è gourmet, ma senza eccessi. Le cotture sono quanto di più salutare: sostituisce spesso la griglia alla frittura, cercando sempre il rispetto della materia prima. Le sue ricette in genere partono dalla tradizione, dai piatti storici trapanesi modificati per renderli più attuali e più invitanti. Ci riesce così bene da meritare subito l'inserimento nelle più importanti guide; entra a far parte dell'associazione "Le Soste di Ulisse".

I piatti giornalieri sono spesso ispirati dall'offerta del mercato e dal suo momentaneo estro. Carta dei vini sufficiente, servizio accurato e prezzi poco oltre un'economica trattoria.

cod 60168

Serisso 47
via Serisso 47 - 91100 Trapani
Tel 0923 26113
www.serisso47.com

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR



BOLOGNA EAT&DRINK

LICCU, STORIE DI PIZZO E DI RINASCITA... AI FORNELLI



di Giuseppe De Biasi

Un nuovo scorcio di cucina siciliana, in accezione catanese, alle spalle del popolare Mercato delle Erbe, nel cuore del capoluogo emiliano. Una specifica territoriale necessaria quando si parla di Sicilia, isola gastronomica capace di infinite ricette, stili e varianti, frutto della storia millenaria di ombelico culturale del Mediterraneo.
Ma soprattutto una bella storia di rinascita e integrazione perché Maurizio Di Stefano, il patron di "Liccu" (termine che in catanese si traduce con "goloso") a Catania faceva il libraio, ma dolorose vicende di pizzo e incendi dolosi, contrastate con "schiena dritta" e denunce alle autorità, l'hanno portato a trasferirsi a Bologna e ricominciare in un settore solo amato ma mai praticato, da coraggioso cinquantenne.
Ad affiancarlo fra la cucina e il bancone di questo raccolto locale da una ventina di posti a sedere (quasi sempre occupati), una bella squadra multietnica, con atmosfera da famiglia allargata.
Sulla carta le tipicità della sontuosa pasticceria isolana come cannoli, cassate e granite o le proposte salate dove gli arancini dettano legge (e la declinazione al maschile chiarisce che si tratta di quelli a cono, alla catanese), fino a primi piatti, specialità da forno e secondi di pesce.
Buono il rapporto qualità/prezzo, con prodotti quasi tutti isolani e felice sincretismo felsineo con pasta tirata a mano da una esperta sfoglina. cod 60162

Liccu
via S. Gervasio 6/E - 40121 Bologna
Tel 392 4207280
www.liccu.it



ROMA EAT&DRINK

TREETOO A PONTE MILVIO MIXOLOGY, PIZZA E UN TOCCO DI FUSION



di Mariella Morosi

Dieci anni di esperienza di Francesco Saverio Verrico al Treebar del Flaminio, il talento dello chef Roberto De Santis nel proporre delizie romane e mediterranee, pizze con farine bio selezionale da Alessandro Angelieri e l'amicizia di un gruppo di appassionati del drink&food.
Da tutto questo è nato "TreeToo", pizza e cucina, cocktail and wine & beer bar. Siamo a un passo da Ponte Milvio, polo della movida ma, da qualche anno, anche del più fine dining romano. Il locale, appena inaugurato, è stato pensato dai titolari con l'ambizione di un'accoglienza speciale, con drink e menu su misura per ogni esigenza.
A pranzo c'è un buon assortimento di hamburger, insalate con riso, crudité e wok di ispirazione fusion, mentre a cena a dominare è la pizza. Da provare, secondo la fantasia dello chef, i croccanti fritti, dai supplì ai triangolini di provolone fino ai carciofi impanati, ma anche i classici crostini e i supplì "al telefono", con mozzarella filante.
Il segreto delle pizze è la qualità e l'assortimento delle farine: bianca, integrale, semintegrale, di farro, di segale e multi cereali. Sono tutte artigianali e, con la lunga lievitazione, garantiscono leggerezza e digeribilità. Negli impasti speciali entrano anche semi di lino e malto d'orzo tostato. C'è tutto il campionario classico di pizze - ce ne sono sempre 15 in lista, a rotazione mensile - ma non mancano proposte stagionali e regionali. Potrebbero essere definite "agricole" perché gran parte delle materie prime arrivano dall'orto di Tree Farm, l'azienda agricola del Gruppo Tree, appena fuori Roma.
Ottimo il rapporto qualità/prezzo. cod 60157

Tree Too
via Prati della Farnesina 76 - 00135 Roma
Tel 06 52723038 - www.treetoo.it

AL SUMMER HOTEL BRICE GARDEN PER I SETTE MESI ESTIVI DI NIZZA





di Leonardo Felician

È un boutique hotel a 4 stelle a pochi passi dalla Promenade des Anglais, dalla spiaggia e dal centro di Nizza con la zona pedonale, i negozi e i ristoranti. Ma la sua particolarità è il giardino verdeggiante di palme e di agrumi che lo nasconde dalla strada e crea una piccola oasi verde sulla quale si affacciano le ampie vetrate del bar e della sala per la prima colazione, che si fa anche all'aperto nella bella stagione - della durata di almeno sette mesi in Costa Azzurra.

Il Brice Garden Hotel conta 57 camere. Dal 1903, anno in cui la struttura fu realizzata dall'architetto Brice in piena Belle Époque, ad oggi l'immobile è sempre stato destinato all'ospitalità. Nel 2016 è stato rilevato dal gruppo Summer che ha investito quasi un milione di euro per portarlo alla categoria quattro stelle e per affiliare questo piccolo boutique hotel alla catena Best Western Plus dopo aver rinnovato oltre metà delle camere, che si fanno notare per la loro ampiezza inusuale. cod 60282

Best Western Plus Brice Garden
44 rue Maréchal Joffre - 06000
Nizza (Francia)
Tel 0033 4 93881444
www.hotelbricegarden.com

NAPOLI EAT&DRINK



PIZZERIA 4A, GUGLIELMO VUOLO A NAPOLI



di Vincenzo D'Antonio

Mergellina, è il posto scelto dal pizzaiolo Guglielmo Vuolo per la sua pizzeria 4A. Presenza consolidata anche a Verona. Qui Guglielmo, con Stefano Ferrara, esprime la sua competenza, che in sede associativa trasmette ai suoi allievi. Locale piacevole, luminoso e bene arredato, suddiviso in quattro sale per circa cento posti.

Si comincia con il sontuoso Fritto Vuolo: "scagliuozzi" di farina di mais con ciccioli di maiale, panzarottini napoletani sale e pepe senza panatura; poi Bottoni Vuolo con ricotta, ciccioli di maiale, limone bio, pepe e salsa di pomodoro e basilico. Da bere, una delle birre fatte da Giuseppe Collesi.

Guglielmo Vuolo porta il pomodoro da commodity a prodotto agroalimentare. Ne consegue la sua "carta dei pomodori" che trova ghiotta sintesi nella sua pizza "quattro pomodori Vuolo": pomodoro del Piennolo giallo, pomodoro San Marzano a pezzi, pomodorino del Piennolo del Vesuvio a pacchettelle, pomodoro Fiaschello di Battipaglia, fior di latte di Agerola, provola affumicata alla paglia e olio extravergine di oliva. A seguire, la Andante di marinara con alici di Cetara, capperi di Salina e scorza di formaggio. Tra gli ingredienti di topping e di farcia, Guglielmo Vuolo privilegia le Dop e i presìdi Slow Food. A tale riguardo volentieri si degusta la pizza dell'alleanza Slow Food dedicata a Tramonti, paesino della Costiera Amalfitana: una base bianca con barbe di finocchio, zeste di limone bio, formaggio Monte Veronese di Malga, "vascuotto" frantumato e olio extravergine di oliva.

Molto buoni i dolci, serviti in guantiera. Carta dei vini con ottime etichette campane ed anche calibrata presenza di champagne. Conto onesto.

cod 60166

Pizzeria 4A di Guglielmo Vuolo
via Mergellina 4/A - 80122 Napoli
Tel 0816 125325
www.guglielmovuolo.com



ALL'HOTEL BELVEDERE DI RICCIONE SOGGIORNO, BENESSERE E CUCINA


di Lucia Siliprandi

L'hotel Belvedere di Riccione ha tutti gli ingredienti per un piacevole soggiorno: il lungomare, la spiaggia, i divertimenti, lo shopping e, naturalmente, la Romagna. La struttura 4 stelle, che fa parte del consorzio Italy Family Hotels, offre un insieme di servizi di qualità per una vacanza in famiglia anche con gli amici a quattro zampe. L'arredamento delle camere e delle suite è sobrio ed elegante. Spaziosa e dal profilo minimal la Glamour junior suite dove il gioco di colori crea piacevoli contrasti visivi.

Nella Belvedere & Beauty spa l'atmosfera è calda e avvolgente: dalla parete a vetro della piscina interna filtra la luce del sole che, in un gioco di riflessi dorati, proietta nell'ambiente figure cangianti. Il percorso Kneipp è realizzato in una grotta, dove ci si immerge in una vasca salina che riproduce fedelmente la concentrazione di sale del Mar Morto. Nella sauna bio il legno odora di fieno, brividi alla menta nella fontana di ghiaccio, "pioggia nel bosco" nella doccia emozionale dove aghi gentili al profumo di Maracuja picchiettano il corpo. Nella piscina esterna si celebra nella bella stagione il rito dell'aperitivo con i piedi nell'acqua. Nei rituali di benessere ogni dettaglio è studiato anche sotto il profilo scientifico e un'attenzione particolare è rivolta all'estetica perché è dalla bellezza che nasce la bellezza. Il trattamento viso Rosemei è dedicato alla rosa, la regina dei fiori. L'ingrediente principe? L'olio essenziale di rosa persiana che sprigiona il suo aroma a partire dallo scrub, dal tonico e poi dalla crema stesa delicatamente sul viso. Per rimuovere il blocco dei liquidi, contrastare l'accumulo della cellulite ed energizzare i tessuti è suggerito l'innovativo trattamento Fiordipelle. cod 60271

Hotel Belvedere
viale Gramsci 95 - 47838 Riccione (Rn) - Tel 0541 601506
www.belvederericcione.com

TREKKING D'ESTATE, SCI D'INVERNO "PARTENZE" DALL'AGRITUR IL FILO D'ERBA


di Alessandro Maurilli

L'agritur Il filo d'erba è posto su una terrazza naturale da cui è possibile scorgere le vallate sottostanti l'altopiano e i monti che circondano Fai della Paganella, sui monti sopra Trento. La vista si estende dalla rinomata ed ambita Paganella sino ai monti del Cermis donando all'ospite una magica atmosfera che inebria i sensi. I prati circostanti, verdi d'estate ed innevati nel periodo invernale, fanno da cornice all'agriturismo.

L'azienda agricola è di tipo zootecnico per via della produzione di latte, lo stesso che viene utilizzato per la produzione di Trentingrana, di altri formaggi e soprattutto nella cucina del ristorante che sorge nell'antico fienile recuperato in maniera suggestiva. Qui si possono scoprire i sapori della tradizionale cucina del territorio, dal salmerino alle verdure coltivate in zona, passando per i canederli e le carni rosse e bianche. Vengono utilizzate materie prime dell'azienda o del territorio perché il chilometro zero è alla base della filosofia dello chef. cod 60278

Agritur Il Filo d'Erba
via alle Late 18 - 38010 Fai della Paganella (Tn) - Tel 0461 1866800
www.agriturfiloderba.it





La DOP Riviera Ligure incontra la ristorazione







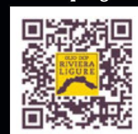
Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 - Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it - **RIVIERA LIGURE INCONTRA L'HORECA - DOMANDA N. 84250167032**



CONSORZIO PER
LA.TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



Visita la pagina ufficiale del progetto



TORINO EAT&DRINK



LA LIMONAIA, REGNO DI CESARE GRANDI FANTASIA, CREATIVITÀ E INGREDIENTI SCELTI

di *Piera Genta*

Pronti a vivere un'esperienza diversa, fuori dal centro di Torino, in zona Pozzo Strada? A La Limonaia, varcato il cancello, tutto diventa magico, a partire dal percorso di candele che ti accompagna all'interno di un delizioso giardino d'inverno tra piante di magnolie, limoni, un piccolo orto ed una serra che diventa un salotto. La sala ristorante accoglie gli ospiti in un'atmosfera piacevole: tavoli ampi, diversi l'uno dall'altro, lampade di design, originali centro tavola con frutta e verdura in campana di vetro, stampe alle pareti, casse di vino, un pozzo di pietra e un lucido pianoforte a coda; il bancone del bar rivestito con colorati manifesti pubblicitari.

È il regno di un giovane chef, Cesare Grandi, tecnologo alimentare, ambasciatore in Italia della Confrérie des Gastronomes de la Mer et Compagnons du Vin. Fantasia, creatività, una cucina di alto livello con ingredienti scelti tra fornitori artigianali, per promuovere chi protegge il territorio ed utilizza metodi naturali, interpretati in modo innovativo.

I grissini e il pane sono prodotti con il lievito madre de La Limonaia, una vera tentazione. Sfiziosi gli starter, tra cui Alici fritte con maionese all'arancia e il Lobster burger. Si prosegue con gli antipasti: difficile scegliere tra Crème brûlée di rape e lumache e la Finanziera di mare; e così via, con i primi piatti ed i secondi. Arriviamo al dolce: da provare per la inconsueta presentazione e l'armonia di sapori L'uovo rotto, la crema gelata e i colori dei fiori. cod 60160

La Limonaia
via Mario Ponzio 10 - 10141 Torino
Tel 011 7041887
www.lalimonaia.org



GENTIAN SHEHI E PICCINI CONSULENTE AL WINTER GARDEN È ALTA CUCINA

Ormai più che consolidata la cucina del Winter Garden by Caino al St. Regis di Firenze, che da settembre 2018 ha come executive il cuoco Gentian Shehi. La sua è una cucina che «parte dalla tradizione, una cucina fatta di piatti classici rivisitati in chiave moderna», che oggi annovera la tanto ambita stella Michelin, conquistata dal cuoco d'origine albanese, ma cresciuto in Puglia, grazie anche alla consulenza della bistellata **Valeria Piccini**, cuoca del ristorante toscano Da Caino e membro Euro-Toques.

«Per me è un onore lavorare con lei - dice lo chef - perché, a parte la professionalità, è una donna che mette davvero se stessa in ciò che fa, e che è sa mettere le persone a loro agio. Io al tempo ero sous chef ma lavoravo molto con lei per definire i nuovi menu. Da quando sono diventato chef questo rapporto è divenuto ancora più stretto».

Gentian Shehi, classe 1981, ha avuto un percorso professionale iniziato all'età di 14 anni, che ha comportato alcune importanti esperienze al Four Seasons, nel gruppo Itercontinental Hotels e come istruttore di cucina all'Apicius presso la Florence University of the Arts.

«Cerchiamo di offrire ai clienti un'esperienza diversa dalla tipica cucina d'albergo, di fare dei piatti che siano anche belli da vedere oltre che gustosi ed equilibrati». Tra questi ci sono le rivisitazioni di Riso, patate e cozze e Parmigiana di melanzane fatta con un gazpacho e un coulis di pomodoro crudo.

Winter Garden by Caino offre un'atmosfera intima e raffinata allo stesso tempo. Il menu degustazione è composto da una selezione di cinque portate ed è disponibile a partire da 115 euro, vini esclusi. cod 60295

Winter Garden by Caino - The St. Regis Florence
piazza Ognissanti 1 - 50123 Firenze
Tel 055 27163770 - www.wintergardenbycaino.com

Pulire 2019 a Verona Tutto sull'igiene nella ristorazione

MAGGIO
Dal 21
al 23



Tra poco più di un mese, dal 21 al 23 maggio, il settore della pulizia professionale torna protagonista grazie alla manifestazione dedicata ogni due anni al settore del cleaning professionale, che si tiene a Veronafiere. Il mondo della pulizia è protagonista in questi ultimi anni sulle pagine dei giornali come anche in televisione. L'attenzione a questo settore è aumentata in maniera esponenziale grazie a rubriche, programmi e reality incentrati sul cibo, ma non solo: dalle ricette ai menu, dalle innovazioni alle prove di abilità, dalla pulizia alle ristrutturazioni. Questa immersione nel mondo del cibo - dalla preparazione al consumo - non può prescindere dall'interesse per le condizioni in cui esso viene lavorato e proposto, nelle aziende e nei luoghi di ristoro. E in questo contesto l'aspetto della pulizia, come igiene e sanificazione, rimane tra i top trend.

«Questi rappresentano temi caldi per chi opera nel mondo dell'Horeca, spesso trascurato dagli operatori del settore. Pulizia degli ambienti, degli strumenti e dei materiali sono valori indispensabili e, dovremmo dire, imprescindibili nella valutazione della qualità di un servizio e di un locale», sottolinea **Toni D'Andrea**, amministratore delegato di Afidamp Servizi.

Ad approfondire questi aspetti anche "Mi manda RaiTre" nella puntata andata in onda il 28 febbraio scorso, durante la quale è intervenuto anche **Roberto Galli**, presidente di AfidampCOM, che ha fatto il punto sui tanti materiali, oggetti e prodotti che meglio di altri puliscono le diverse superfici; in particolare si è soffermato sul concetto di pulizia, che «significa togliere lo sporco dalla superficie senza rovinarla, anzi, mantenendola più a lungo nel tempo».

E poiché pulire con efficacia ambienti e strumentazioni al ristorante, in hotel o in pasticceria non è cosa da poco, richiedendo conoscenze, competenze e strumenti corretti, Afidamp, l'associazione che riunisce tutti gli operatori del mondo della pulizia in Italia (produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature) presenterà alla fiera Pulire la sua pubblicazione "La pulizia nella ristorazione".

Si tratta di un vademecum che dalla cucina alla sala, dagli spogliatoi alla dispensa/magazzino, «non fornisce solo istruzioni per l'uso, ma dà un vero e proprio supporto tecnico: il volume approfondisce infatti tutti gli aspetti legati agli strumenti di controllo e Haccp e si propone come un utilissimo strumento di lavoro per cuochi, ristoratori e pasticceri», spiega **Stefania Verrienti**, segretario generale Afidamp. Il manuale è frutto dell'operato del gruppo di lavoro di AfidampCOM, con la collaborazione dei gruppi di lavoro tecnici di Afidamp (Chimici, Panni, Carta, Attrezzature e Macchine) ed è stato trattato e arricchito anche grazie alla collaborazione e ai contributi esterni offerti dall'Ordine dei tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria, dalla sezione italiana dell'Fsci e dall'Associazione professionale cuochi italiani.

L'appuntamento importante resta comunque la fiera Pulire 2019, che sarà l'occasione per incontrare professionisti ed esperti nonché aziende fornitrici che dispongono del know how del settore. cod 60239

Per informazioni: **www.afidamp.it - www.pulire-it.com**



MAGGIO
15





Notte d'aroma il 15 maggio per i 110 anni di Caffè Cagliari

La storica torrefazione modenese, in occasione del 110° anniversario dalla fondazione, apre le porte al pubblico. Mercoledì 15 maggio dalle 18.00 alle 22.00 in programma una serie di iniziative. Tra queste, la presentazione del remake di "La tazzina canta", il noto spot pubblicitario creato alla fine degli anni '70 e rimasto ancora oggi nell'immaginario e nel cuore degli emiliani. Durante l'intera serata sarà possibile visitare lo storico stabilimento produttivo, dove dal 1960 si produce il Caffè Cagliari e dove ogni giorno vengono tostati ben 7mila kg di caffè che finiranno nei bar e nelle case degli italiani. L'ingresso allo stabilimento è consentito solo con le visite guidate che si svolgeranno dalle 18.00 alle 22.00 e permette di scoprire come viene lavorato il caffè, dalla tostatura fino al confezionamento. Contemporaneamente nei locali del Centro di formazione Scuola del Caffè Cagliari sarà possibile partecipare a percorsi di degustazione di caffè espresso e di monorigini.

L'evento fa parte di una serie di manifestazioni e di iniziative che si svolgeranno durante tutto il 2019 per celebrare i 110 anni dalla nascita dell'azienda. cod 60189

Per informazioni: **www.caffecagliari.it**





Cucina e golf, connubio vincente

Unire il mondo dell'alta cucina con quello del golf si può: a dimostrarlo è Ristogolf (**www.ristogolf.com**) quest'anno alla 7ª edizione. Che cos'hanno in comune queste due realtà, la cucina e il golf? Il benessere del corpo e della mente. A volere fortemente questo matrimonio sono stati, 7 anni fa, Dario Colloi, golf professional e golf manager, ed Enrico Cerea, 3 stelle Michelin al petto e una passione per le 18 buche. Insieme a loro, anche gli chef Giancarlo Morelli, Davide Scabin e Norbert Niederkofler sostengono il progetto sin dalle origini.

Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz, di cui Italia a Tavola è media partner, si svolge in un tour eno-gastro-golfistico itinerante tra i più bei golf club italiani. Gli appuntamenti per tutti i golfisti ristoratori, albergatori, appartenenti al settore food & beverage, ma anche per tutti gli appassionati gourmand, iniziano il **15 maggio** al Circolo Golf Torino La Mandria, per poi proseguire al Golf Club Monticello e al Forte dei Marmi Golf Club rispettivamente il **5 e il 28 giugno**, il **17 luglio** al Menaggio e Cadenabbia Golf Club, mentre al Circolo Golf e Tennis Rapallo si terrà l'ultima tappa il **6 settembre**.

Al gioco del golf si alternano alcune postazioni gourmet; tra una buca e l'altra, quindi, i giocatori hanno la possibilità di godere di grandi piatti in abbinamento a vini e cocktail per un break da veri gourmand. Al termine della gara, poco prima della cena conclusiva, vengono organizzati dei cooking show con grandi chef ospiti. Nel corso degli anni, sono stati tanti gli chef stellati a sfilare sui campi di Ristogolf, e non mancheranno certamente nella nuova stagione in arrivo. Per la grande finale di 3 giorni, dal 4 al 6 ottobre, Ristogolf arriverà per la prima volta in Puglia all'Acaya Golf Resort & Spa.

Prosegue la collaborazione con l'Istituto professionale alberghiero Carlo Porta di Milano, che trova in Ristogolf la possibilità per i propri studenti di un'esperienza di formazione e istruzione. L'impegno benefico del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz sarà rivolto alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus, che dal 2010 sostiene i giovani talenti meritevoli negli anni della formazione e dell'ingresso nel mondo del lavoro attraverso borse di studio e progetti speciali.

Ristogolf ha desiderato fortemente fare gioco di squadra con l'Associazione Le Soste, l'Istituto Carlo Porta e la Fondazione Cecilia Gilardi Onlus per mettere in campo un nobile progetto: assegnare tre borse di studio ad altrettanti lodevoli neo diplomati dell'Istituto Carlo Porta di Milano. cod 60260



Dalle Marche il futuro buono A Tipicità 10mila visitatori

Diecimila visitatori in tre giorni, 130 eventi e 210 espositori hanno animato la 27ª edizione di Tipicità, che si è svolta a Fermo dal 9 all'11 febbraio. Un'occasione unica per valorizzare le eccellenze marchigiane

Nei padiglioni del Fermo Forum si è respirata un'atmosfera internazionale, con rappresentanze da 8 Paesi del mondo le quali hanno sviluppato relazioni con gli operatori, visitato Fermo e il territorio regionale, scambiato esperienze con gli amministratori locali. Oltre 100 i giornalisti accreditati da tutt'Italia per l'evento e più di mille gli operatori professionali.

Un vero esercito di volti noti, tra i quali il conduttore di "Petrolio" Duilio Giammaria, Barbara Serra arrivata appositamente da Londra, lo chef "bistellato" Claudio Sadler e Paolo Mieli, personaggi che hanno offerto spunti di grande respiro che proiettano definitivamente Tipicità nell'olimpo delle manifestazioni che contribuiscono a creare un'idea di futuro migliore.



«È stata un'edizione fortemente innovativa sotto molteplici aspetti», ha commentato **Paolo Calcinaro**, sindaco di Fermo, nel corso della serata che ha concluso Tipicità 2019, dal titolo "Stoccafisso senza frontiere". «Un grande risultato di squadra - ha aggiunto il sindaco - ottenuto dall'impegno corale dei tanti enti pubblici, delle imprese partner, degli Atenei e delle associazioni, con un plauso speciale agli studenti degli istituti alberghieri che, con instancabile tenacia, sono stati di grande aiuto, capitalizzando un'esperienza irripetibile per il loro futuro».

Alberto Lupini e Claudio Sadler



«Ci congediamo - ha dichiarato il direttore **Angelo Serri** - con la soddisfazione di aver compiuto un ulteriore passo nella capacità di dare luce agli innumerevoli attrattori legati al cibo, alla manualità e al territorio. Tipicità 2019 ha donato nuova consapevolezza agli operatori pubblici e privati della regione, ha fornito il vestito della festa a tutti quei fattori di competitività che le Marche possono esprimere sullo scenario nazionale e internazionale».

«Carichi di energie positive - ha concluso Serri - dopo questa favolosa edizione 2019 ripartiamo per le tante iniziative del brand-ombrello Tipicità in Italia e all'estero!». Tipicità è una ricetta unica in Italia, costituita da un network pubblico-privato guidato dal Comune di Fermo in collaborazione con Regione Marche, Università di Ancona, Camerino e Macerata, insieme a una nutrita squadra di enti locali e con la partecipazione convinta di imprenditori, leader nei rispettivi settori, accomunati dal "valore territorio". cod 59800

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Aprile 2019 · anno XXIII · n. 268 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valerio Beltrami, Giovanni Berera, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Fabio Molinari, Ernesto Molteni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Eros Teboni, Francesca Totò

Foto gettyimages® 2019 - Italia a Tavola

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 197.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:



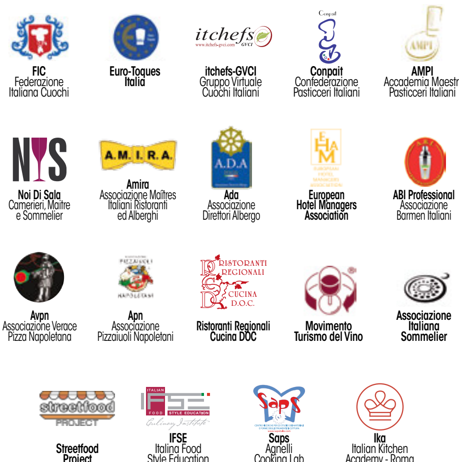




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 12 aprile 2019

Azienda associata






CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
THE ART OF THE WILD


PERRIER-JOUËT
DEPUIS PJ 1811
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
À ÉPERNAY - FRANCE